VISIT…

LANZAROTE
Caliente.COM

СПРАВОЧНИК

Ю. Г. Семенов

Полный иллюстрированный справочник грибника



Ю. Г. Семенов

Полный иллюстрированный СПРАВОЧНИК ГРИБНИКА





Москва
Издательский Дом МСП
2001

УДК 582.28(035)
ББК 28.591я2
С30

***Цветные иллюстрации
художников Юдина В.С. и Юдина А.В.***

ISBN 5-7578-0111-5

© Семенов Ю.Г., текст, 2001
© Юдин А.В, Юдин В.С, цветные рисунки, 2001
© Оформление и оригинал-макет Издательский Дом МСП, 2001

ВВЕДЕНИЕ

Грибы встречаются везде: в лесах и степях, в горах и на болотах, в огородах и садах. И это только те грибы, которые люди используют в пищу, а не какая-нибудь плесень. Их называемыют макромицеты (от латинского слова макрос – длинный, большой). Они хорошо различимы невооруженным глазом. Только макромицетов известно более десяти тысяч видов. Собственно, это не сами грибы, а их плоды, плодовые тела. Весьма разнообразные по внешнему виду – плоские, шаровидные, кустистые, а наиболее привычные: шляпка на ножке. Издавна собирали их наши предки. Соленые грибы считались излюбленным блюдом на Руси. Их заготавливали в огромных количествах. (Обидно за державу, когда видишь в наших магазинах соленые и маринованные грибы из-за рубежа.). О съедобных грибах давно знали в странах Востока, в Европе с античных времен тоже употребляли в пищу съедобные грибы (да и ядовитым находили применение).

Грибы вкусны и полезны. Многие из них содержат микроэлементы и витамины, лекарственные вещества, применяемые в народной и современной научной медицине. В нашей стране до сих пор много любителей «тихой охоты», собирателей дикорастущих грибов. С ранней весны и до первого снега длится грибной сезон в средней полосе России. Кому-то грибы – подспорье в питании, кому-то – постная пища, замена мясным продуктам, кому-то – просто увлечение. Надо только хорошо знать и уверенно отличать грибы, пригодные в пищу, от несъе-

добных, а тем более ядовитых, чтобы это увлечение не принесло жизненных неудобств и неожиданных хлопот вам и вашим близким. Для этого следует изучать жизнь грибов, где и когда они растут, как выглядят. Не каждый способен на это, не каждый найдет для этого время. Но каждый грибник должен иметь у себя дома книгу, где обо всем этом рассказано.

В этой книге собраны сведения о крупных съедобных и ядовитых грибах (макромицетах). Сроки плодоношения, приметы и т.п. приведены для средней полосы России. Надеюсь, она принесет пользу грибникам-любителям.

Хочу выразить благодарность своим постоянным помощникам: моей жене и дочери. Без их кроткого терпения я не нашел бы времени и возможности собрать весь «лесной материал», обработать свои записи и литературные источники. Благодарен я и своим знакомым Светлане и Николаю Курбатовским и редактору Алене Григорьевне Смирновой, без их ненавязчивой настойчивости книга не была бы закончена в срок.

1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О ГРИБАХ

ГРИБЫ В ПРИРОДЕ

На земле огромное количество разнообразных грибов. Не только таких, какие мы собираем в лесу, а всех, большей частью настолько мелких, что о существовании их мы и не подозреваем. Эти организмы нашли свое место в природе, отличное от растений и животных. Они не способны к синтезу органических веществ из окружающей неорганической природы, не способны к фотосинтезу, как растения, потому что их клетки не содержат хлорофилла. Грибы используют в своем питании уже готовые органические вещества (то есть по системе питания они – гетеротрофы). Поэтому они могут обитать в определенной, приготовленной для них другими организмами питательной среде. По сути своей грибы – разрушители, как говорят, редуценты. С точки зрения человека они могут быть полезными или вредными, для природы они выполняют важные, только им присущие функции. По способу питания грибы можно условно (некоторые грибы очень условно) разделить на две группы. Если грибы питаются отмершими останками, их называют – **сапротрофы** (от греч. сапрос – гнилой, трофе – питание), если они находят питание на живых организмах, то это – **паразиты**. Последние могут быть двух типов. Факультативные грибы-паразиты (полусапротрофы) растут и на живых, и на мертвых тканях. Опенок настоящий, например, сначала может поселиться на живом дереве, а позже прекрасно доживать на мертвой древесине. Другой тип грибов-паразитов обитает только на живых организмах и тканях – это облигатные паразиты.

Первые грибные организмы, по мнению ученых, появились около миллиарда лет назад. Через 500 тысяч лет грибные сапротрофы и паразиты уже существовали рядом с морскими водорослями и морскими беспозвоночными. А еще через 250 тысяч лет грибы приспособились к симбиозу (сожительству) с растениями, образуя с их корнями так называемую микоризу. Примерно 70-50 млн лет назад все основные группы грибов, которые знакомы микологам (ученым, изучающим грибы), уже сформировались. Вот основные этапы их развития:

6 млрд лет назад –	образование Земли
4,5 млрд лет назад –	возникновение жизни на Земле
1 млрд лет назад –	безхлорофилловые организмы (найдены в Австралии)
850 млн лет назад –	грибные организмы (найдены в Якутии)
500 млн лет назад –	растительные сапротрофы и паразиты
300 млн лет назад –	возникновение микоризных грибов
150 млн лет назад –	предшественники дождевиковых и веселковых грибов
70 млн лет назад –	сформировались все основные группы грибов

На сегодня известно около 70 тысяч видов всех грибов на земле. Каждый год, по данным зарубежных ученых, специалисты открывают и описывают по тысяче новых видов. Поэтому общее число видов грибов предположительно доходит до 100-300 тысяч, а по мнению некоторых микологов – до 1,5 миллиона.

Всего животных в мире –	около 1 млн видов
Всего растений в мире –	около 500 тыс. видов
Всего грибов в мире –	около 100-300 тыс. видов (до 1,5 млн видов), из них описано около 70 тыс. видов
Макромицетов в мире –	от 7 до 10-15 тыс. видов, из них: базидиомицеты – 6 тыс. видов, аскомицеты – 500 видов

Макромицетов в Европе – около 5 тыс. видов
Макромицетов в России – около 3 тыс. видов, из них:
съедобные грибы – 200-400 видов,
несъедобные грибы – около 50 видов,
ядовитые грибы – около 30 видов

Однако для любителей тихой охоты подходят только крупные, по крайней мере хорошо различимые глазом человека, грибы. И еще надо, чтобы эти грибы были съедобными. А таких грибов всего около 300-400 видов.

В дикой природе у грибов-макромицетов по крайней мере две важные функции, связанные с их образом жизни. Во-первых, они способствуют круговороту веществ в природе. В лесах грибы нашли замечательную питательную среду – останки растений и деревьев. Ведь каждый год растения наших лесов сбрасывают листья, роняют шишки, ветки, иголки. Все это создает на поверхности почвы слой органических веществ – лесную подстилку. Грибница (нитевидные подземные части грибов) пронизывает верхний слой почвы, проникает в подстилку, растительный опад. Грибы перерабатывают эти останки в простые минеральные вещества, спасая лес от их постоянного накопления. Многие макромицеты, растущие на опавшей листве, пнях и гнилушках, вносят свою лепту в этот процесс. Однако некоторые грибы поселяются не на гнилых, а на живых поврежденных деревьях, как и положено паразитам. В этом – жестокая борьба за выживание. Такие грибы наносят лесу непоправимый вред. От опят и трутовиков гибнут леса и парки, страдают садовые деревья.

Вторая важная функция – это совместное существование многих грибов с растениями и деревьями. Подберезовик не случайно любит расти под березой, а дубовик под дубом. Нити грибницы окружают, обволакивают корни растения (первый тип микоризы – наружная, эктотрофная) или даже проникают в клетки корней (второй тип микоризы – внутренняя, эндотрофная) для того, чтобы отбирать у растения необходимые вещества. Вза-

мен микоризные грибы предоставляют другие вещества, которые необходимы растениям для более быстрого роста и размножения. Замечено, что грибные леса лучше и быстрее развиваются. Первый тип микоризы встречается у большинства деревьев, второй – у большинства цветковых растений. Микориза – это паразитизм, выгодный и растению тоже. А сами микоризные грибы способны обильно плодоносить только в присутствии определенного вида растения (дерева). Большинство таких грибов могут образовывать микоризу с несколькими видами деревьев.

Микоризные грибы составляют, таким образом, определенную экологическую группу, учитывающую среду обитания и тип питания грибов. Это грибы-симбионты (от греч. симбиозис – сожительство). К симбионтам еще можно отнести микроскопических биотрофов – паразитов животных и человека. Всего основных экологических групп грибов можно выделить от трех до двенадцати. Остальные микрогрибы-паразиты обитают на других грибах-макромицетах (микофилы), на насекомых (энтономофилы), на растениях. Крупные грибы входят в еще две большие экологические группы.

Ксилотрофы (от греч. ксилон – срубленное дерево, древесина) – грибы с древесным типом питания. Паразиты и сапротрофы – все грибы, перерабатывающие древесину, составляют эту группу (около 20% всех грибов). Другая большая экологическая группа – **почвенные сапротрофы.** Среди них можно выделить **подстилочные** – многочисленные лесные грибы, перерабатывающие лесной опад.

Сапротрофы открытого пространства растут на лугах, полях (гумусовые) и в степях. Небольшое количество грибов составляют **копротрофы** (точнее, копрофилы – от греч. копрос – помет, трофе – питание, филео – люблю), они растут на богатых, унавоженных, обработанных почвах, в огородах. Некоторые из них так и называются – навозники.

В подгруппу **карботрофы** (точнее, карбофилы – от греч. карбо – уголь) входят углелюбивые грибы, хорошо рас-

тущие на местах костров и пожарищ. Один из видов чешуйчатки так и называется: чешуйчатка углелюбивая. Все эти названия довольно часто встречаются в микологической литературе и в определителях грибов, поэтому полезно в них разбираться.

Ксилотрофы (паразиты и сапротрофы) – грибы, обитающие на древесине, разрушающие или окисляющие ее

Почвенные сапротрофы:

- подстилочные – грибы, обитающие на лесной подстилке;
- открытых пространств (луговые, полевые, степные грибы);
- копрофилы – навозолюбивые грибы;
- карбофилы – углелюбивые грибы

Симбионты (паразиты):

- микоризные грибы – грибы, создающие микоризу с корнями высших растений;
- биотрофы – паразиты животных и человека

Микофилы – паразиты на грибах

Энтомофилы – паразиты насекомых

Фитопатогенные грибы – паразиты растений

Водные грибы – грибы водоемов

СИСТЕМАТИКА ГРИБОВ

До XVIII века грибам вообще не могли найти место в глобальной системе природы. Грибы не походили ни на растения, ни на животных. Наконец шведский натуралист Карл Линней, который систематизировал все на белом свете, в 1735 г., не выдержав дисгармонии, записал их к растениям. Даже после открытия микроскопа трудно было решить этот вопрос: клетка гриба похожа на растительную, питается через клеточную стенку, но в грибах нет хлорофилла. До 60-х годов XX века их еще относили к растениям, в один раздел с водорослями, мхами и папоротниками. Но сейчас все большая часть биологов склоняется к выделению грибов в отдельное цар-

ство, наряду с животными, растениями и сине-зелеными водорослями. Решающую роль в формировании классификации грибов сыграли два ученых: голландский врач Х.Г. Персон (1761 – 1836), издавший в 1801 году двухтомный «Обзор грибов», и шведский ботаник Элиас Магнус Фриз (1794 – 1878), написавший с 1821 по 1832 год свою «Систему микологии». По сути, он стал «Линнеем микологии», заложившим основы систематизации грибов и лишайников. Но грибы – наиболее загадочная группа организмов, а в их классификации до сих пор существует много разногласий и трудностей.

Систематика органического мира построена по многоступенчатому иерархическому принципу. Такая иерархическая система классификации всех живых организмов создает удобство ориентации в мире природы и отражает взгляды науки на происхождение этих организмов. Родственные, по мнению биологов, организмы отнесены к одной группе. Таким образом, каждое **царство** (высшая группа) состоит из следующих уровней: **отдел – класс – порядок – семейство – род – вид**. Вид – это, собственно, и есть обозначение конкретного гриба, обладающего определенными сходными признаками (внешними, внутренним строением, обменом веществ, типом размножения и др.). Но природа так многообразна, что пришлось ввести еще и внутривидовое разделение. Оно выглядит так: **подвид** (латинское сокращение -subsp, ssp) – **вариант** (разновидность – var) – **подвариант** (subvar) – **форма**. Внутривидовые отличия подчеркивают устойчивые признаки разной окраски, условий обитания и др.

Весь мир живых существ согласно современной систематике состоит из двух больших групп (два надцарства) – безъядерных (дробянки, прокариоты) и ядерных (эукариоты) организмов. Последние можно разделить на три царства: животные, растения и грибы (по старой классификации грибы отделом входят в царство растений). Среди грибов условно выделяют высшие и низшие (подцарства). Не смотря на разногласия, какие отделы образуют эти подцарства, ученые называют 4-7 относительно одинаковых клас-

сов грибов. Макромицеты встречаются в двух из них: в классе Сумчатых грибов и в классе Базидиальных грибов.

Теперь можно привести общую схему классификации грибов-макромицетов, собранных в этой книге (рис. 1).

Практически грибнику необходимо знать понятия вид, род, семейство и порядок. Но это, конечно, не дает полной гарантии точного определения вида гриба. По внешним признакам определить гриб трудно даже специали-



Рис. 1. Схема классификации грибов-макромицетов

сту. Цвет спорового порошка рассмотреть еще куда ни шло, можно: у спелых грибов он сыплется на руку или на близко растущие грибы либо окрашивает пластинки. Но мало кто из обычных грибников будет под микроскопом рассматривать форму спор. А иногда только этим и различаются некоторые родственные виды.

Научное название гриба состоит из двух латинских слов и перевода их на родной язык. Иногда вместо перевода дается традиционное для нас название, народное, давно прижившееся. А иногда – дословный или побуквенный «перевод» латыни. Например: Cortinarius brunneus – Паутинник коричневый (или Кортинариус коричневый) (Pers. : Fr.) Fr., Epicr. : 298, 1838 (Syn: Agaricus brunneus Pers., 1801). В конце названия стоят малопонятные сокращения, иностранные фамилии, означающие авторов-первооткрывателей, год открытия или описания этого гриба и обозначение видовых различий. Сокращения Pers. и Fr. означают фамилии двух первых систематиков грибного царства: Персона и Фриза. Еще может быть приведено другое, равнозначное латинское название этого же гриба (синоним – syn). Это говорит о том, что специалисты не пришли к единому мнению или раньше гриб относили к другой группе. Взаимопонимания нет, к сожалению, даже на едином научном языке – латинском. Все слишком сложно в этом мире. Чаще всего такие разногласия относятся к родам грибов, в определениях семейств они редки. И все-таки, чтобы точно знать о ком идет речь, следует употреблять латинские названия, а грибнику, соответственно, надо чуть-чуть читать по-латински.

РАЗМНОЖЕНИЕ ГРИБОВ

У крупных грибов существует два основных способа размножения – вегетативное и споровое. Вегетативное основано на делении клеток подземной части гриба – **мицелия** (грибницы). Мицелий – это собственно и есть сам гриб. Мицелий представляет собой паутинообразную систему тонких нитей. Каждая нить (**гифа** – от греч. гифе – ткань, паутина) имеет беловатый цвет и диаметр около 10-20 микрон (0,01-0,02 мм). Различить виды грибов-мак-

ромицетов по внешнему виду гиф практически невозможно. Живет мицелий десятилетиями. Он погружен в питательную среду (субстрат), то есть в почву, древесину, опад и т.п. В почве он обычно расположен на глубине до 10-15 см и разрастается в разные стороны радиально. Получается круг: в центре – старый, отживший мицелий, а по окружности – молодой, способный активно плодоносить. На поверхности – это известные в народе «ведьмины круги» из шляпочных грибов. Мицелий может образовать свои разновидности в виде тяжей (сплетение гиф), пленок, «наростов» (склероции, стромы) и плодовых тел. Плодовые тела в обиходе и называют просто грибами. Природное назначение плодовых тел – размножение спорами.

Споровое размножение у макромицетов – это половой тип размножения. Споры созревают на поверхности или внутри плодовых тел грибов. Спороносный слой называют **гимением** (от греч. гимен – пленка, покров). На нем расположены специальные половые клетки со спорами. У сумчатых грибов – это вытянутые клетки-**сумки** (**аски** – от греч. аскос – мешок), внутри которых находятся споры (обычно 6-8 штук) (рис. 2). У базидиомицетов споры вырастают на конце специальных булавовидных клеток-вы-

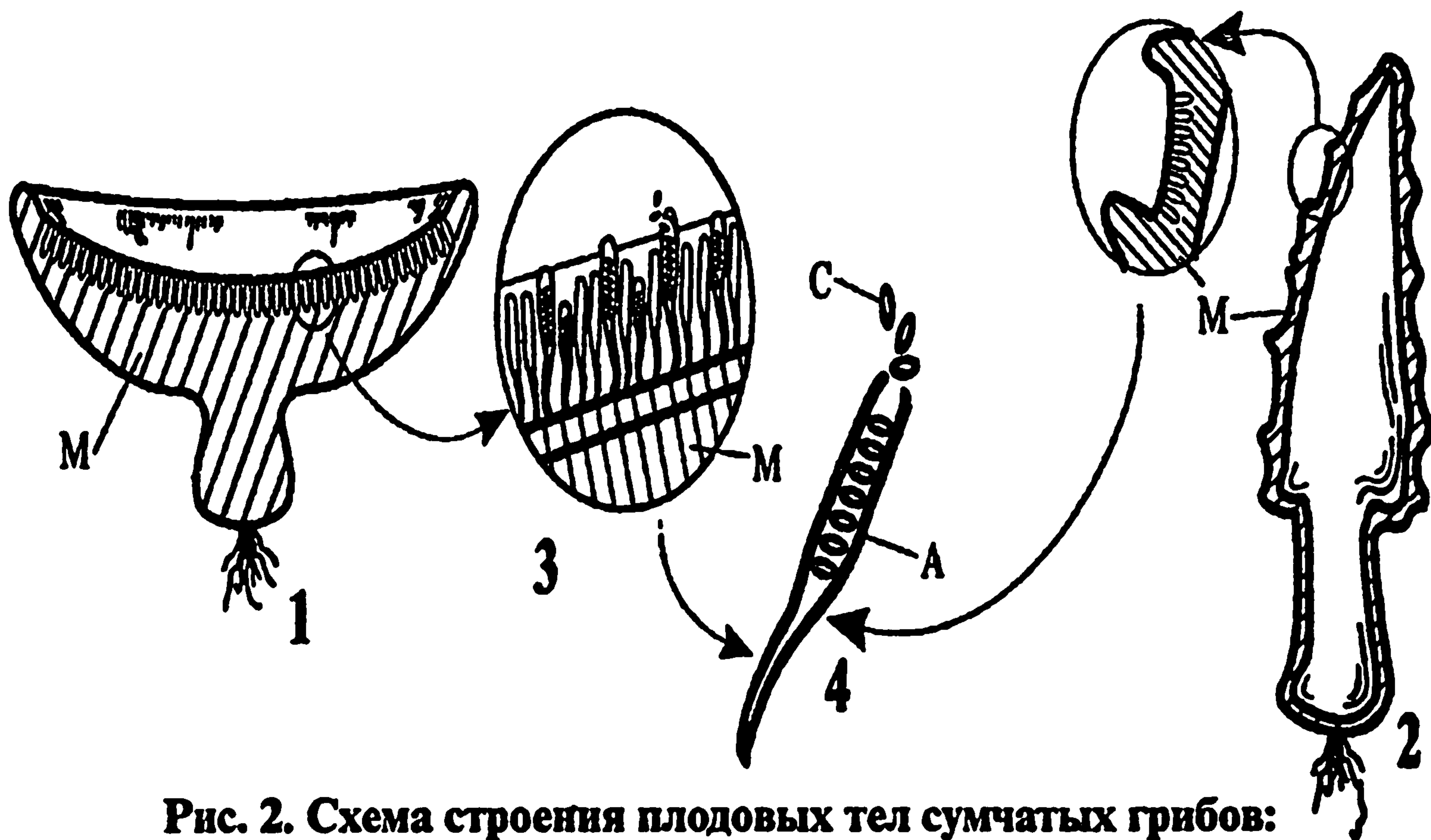


Рис. 2. Схема строения плодовых тел сумчатых грибов:
1 – плодовое тело (пецица); 2 – плодовое тело (сморчок); 3 – участок с гименофором; 4 – сумка со спорами; М – мякоть гриба; А – аск, сумка; С – споры.

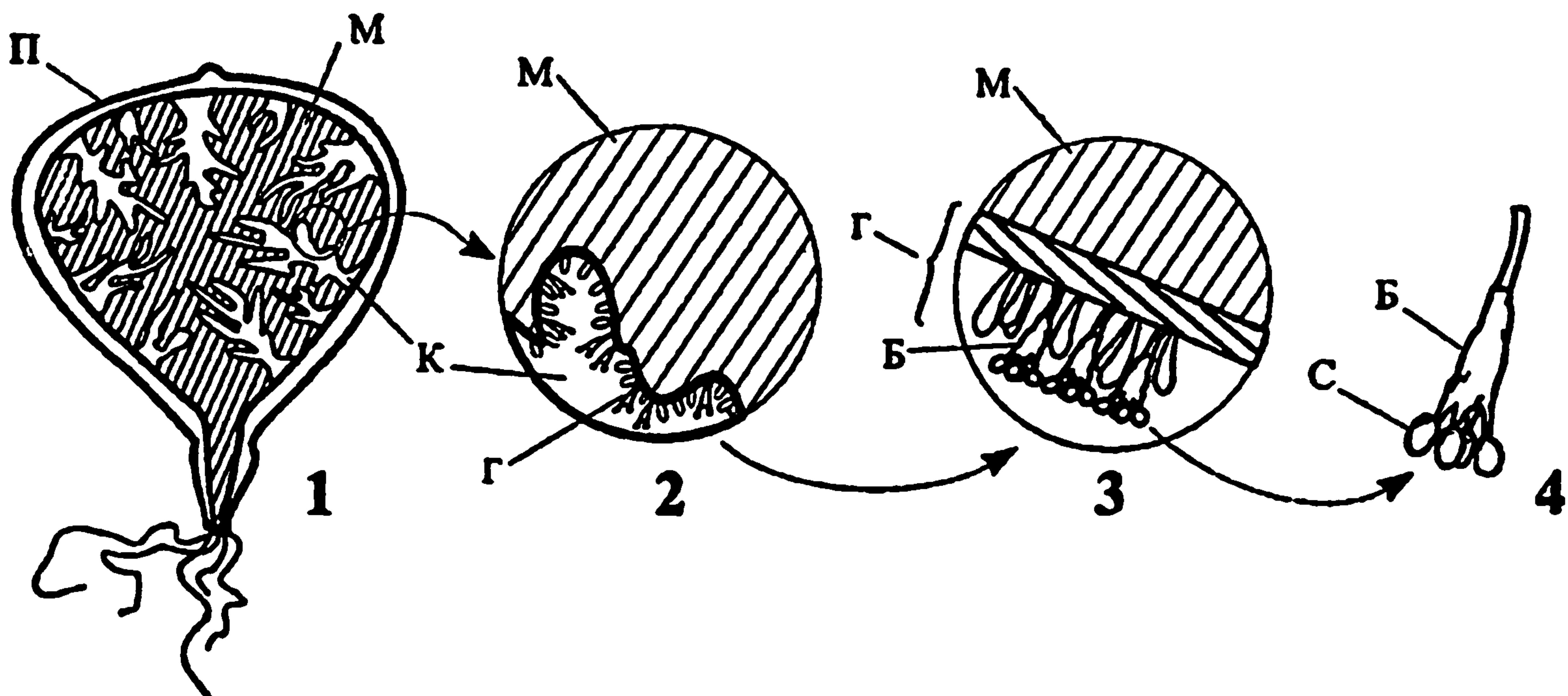


Рис. 3. Схема строения плодовых тел гастеромицетов:
1 – плодовое тело; 2 – участок камеры с гименофором;
3 – участок гименофора; 4 – базидия.
П – перидий (оболочка); М – мякоть (глеба); К – камера;
Г – гименофор; Б – базидия; С – споры.

ростов (**базидий** – от греч. базидион – фундамент, основание), обычно по 2-4 штуки на каждой (рис. 3). Базидии могут быть цельными одноклеточными (подкласс гомобазидиальные) или сложными, с перегородками (подкласс гетеробазидиальные). У шляпочных грибов базидии расположены на нижней стороне шляпки. Такое специально предназначенное для гимения место на плодовом теле гриба называют **гименофором**. Существует пять типов гименофора: *гладкий* (у рогатиков и др.), *складчатый* (складки похожи на толстые пластинки, у лисичек и др.), *шиповатый* (базидии на игольчатых выростах – у ежевиков и др.), *пластинчатый* (у сыроежек, рядовок и других пластинчатых грибов), *трубчатый* (у трутовиков и у белых, моховиков и других трубчатых грибов) (рис. 4).

Наиболее многочисленны пластинчатые и трубчатые грибы. Базидии у них вырастают на поверхности пластинок или на внутренней поверхности трубочек, как внутри стакана, спорами друг к другу. Размеры спор очень малы (10-20 микрон), и невооруженным глазом они не различимы, но цвет спорового порошка (большого количества спор) хорошо заметен на грибных пластинках или другой поверхности. Плодовые тела живут недолго – у шляпочных грибов около 10-12 дней. Каждое из них в конце этого

срока рассеивает 1,5-2 млрд созревших спор в день. Внешний вид спор и плодовых тел очень разнообразен и учитывается при систематике и определении грибов. Три типа плодовых тел – открытые, полуоткрытые и закрытые – позволяют образовать в классах и подклассах соответствующие группы. Базидиальные грибы открытого типа, у которых спороносный слой (гимений) открыт с момента зарождения спор до их созревания, группируются в **гименомицеты**, а закрытые, замкнутые (как дождевики), у которых плодовое тело раскрывается только при созревании спор, относятся к группе **гастеромицетов** (от греч. гастер – желудок, живот). У сумчатых грибов открытого типа плодовые тела называют **апотециями** (от греч. апо – без и текес – хра-

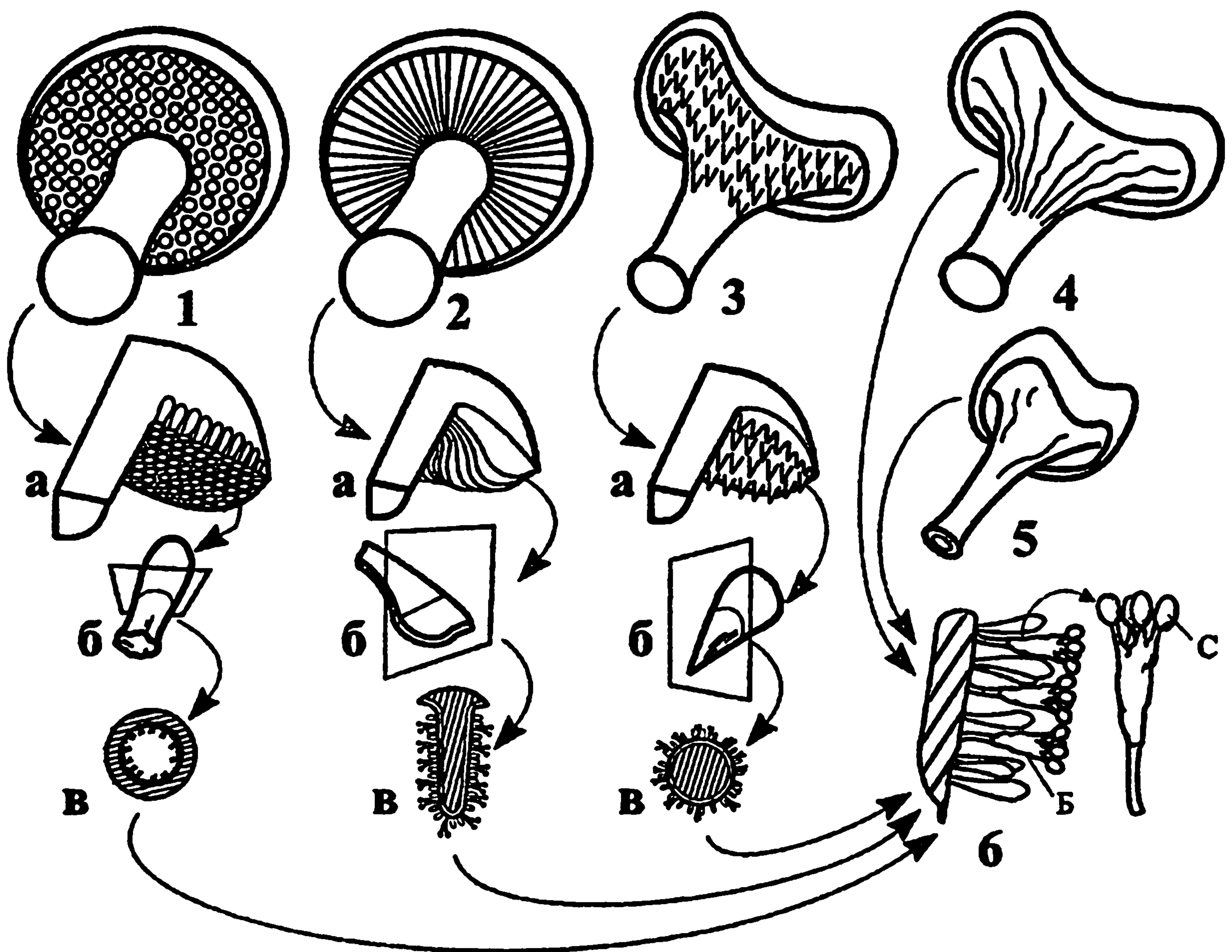


Рис. 4. Различные типы гименофора:
1 – трубчатый гименофор (а – часть гриба, б – трубочка, в – поперечный разрез трубочки); 2 – пластинчатый гименофор (а – часть гриба, б – пластинка, в – поперечный разрез пластинки); 3 – шиповатый гименофор (а – часть гриба, б – отдельный шипик, в – поперечный разрез шипа); 4 – складчатый гименофор; 5 – гладкий гименофор; 6 – участок базидиального гименофора (б – базидия, с – споры).

нилище, сумка). Они характерны для дискомицетов. Реже встречаются среди макромицетов закрытые (клейстотеции – от греч. клейстос – запертый) и полузакрытые (перитеции – от греч. пери – вокруг, возле) сумчатые грибы.

ВНЕШНИЙ ВИД И СТРОЕНИЕ ПЛОДОВЫХ ТЕЛ

Плодовое тело почти любого гриба состоит из гименофора и мякоти, к которой он прикреплен (внутри или снаружи). Мякоть бывает покрыта цветной оболочкой – кожицей, или перидием у гастеромицетов. Мякоть у гастеромицетов тоже имеет свое название – глеба (рис. 3).

Для определения грибов важно перечислить встречающиеся формы плодовых тел грибов. Они настолько многочисленны, что все их охватить просто невозможно. Строгой классификации здесь нет. Основной критерий – ассоциации, похожесть грибов на общеизвестные предметы. Поэтому у разных авторов встречаются разные названия типов плодовых тел. Можно указать только на основные (рис. 5, табл. 1). Самые собираемые грибы обычно состоят из шляпки и ножки. Мы так к этому привыкли, что в каждом грибе хочется их видеть. Шляпконожковые плодовые тела составляют первую группу. Среди них есть настоящие **шляпочные** грибы (белые, подосиновики и другие, в основном агариковые), у которых шляпка и ножка четко обособлены, а есть **шляпковидные**, у которых трудно провести границу между шляпкой и ножкой. Здесь можно выделить два типа: ложношляпковые, у которых шляпка является продолжением ножки и только по виду напоминает шляпку, и воронковидные с настоящей или ложной шляпкой. Среди ложношляпковых встречаются лопастно- и волнисто-шляпковидные (лопастники и сморчки), с неопределенной шляпкой (леотия, спатулярия) и др. Среди воронковидных тел – лисички, некоторые сыроежки, говорушки и др.

Вторая группа плодовых тел объединяет боковые **консольные** грибы, тела которых ассоциируются со шляпкой без ножки или имеют короткую зачаточную ножку. В этой

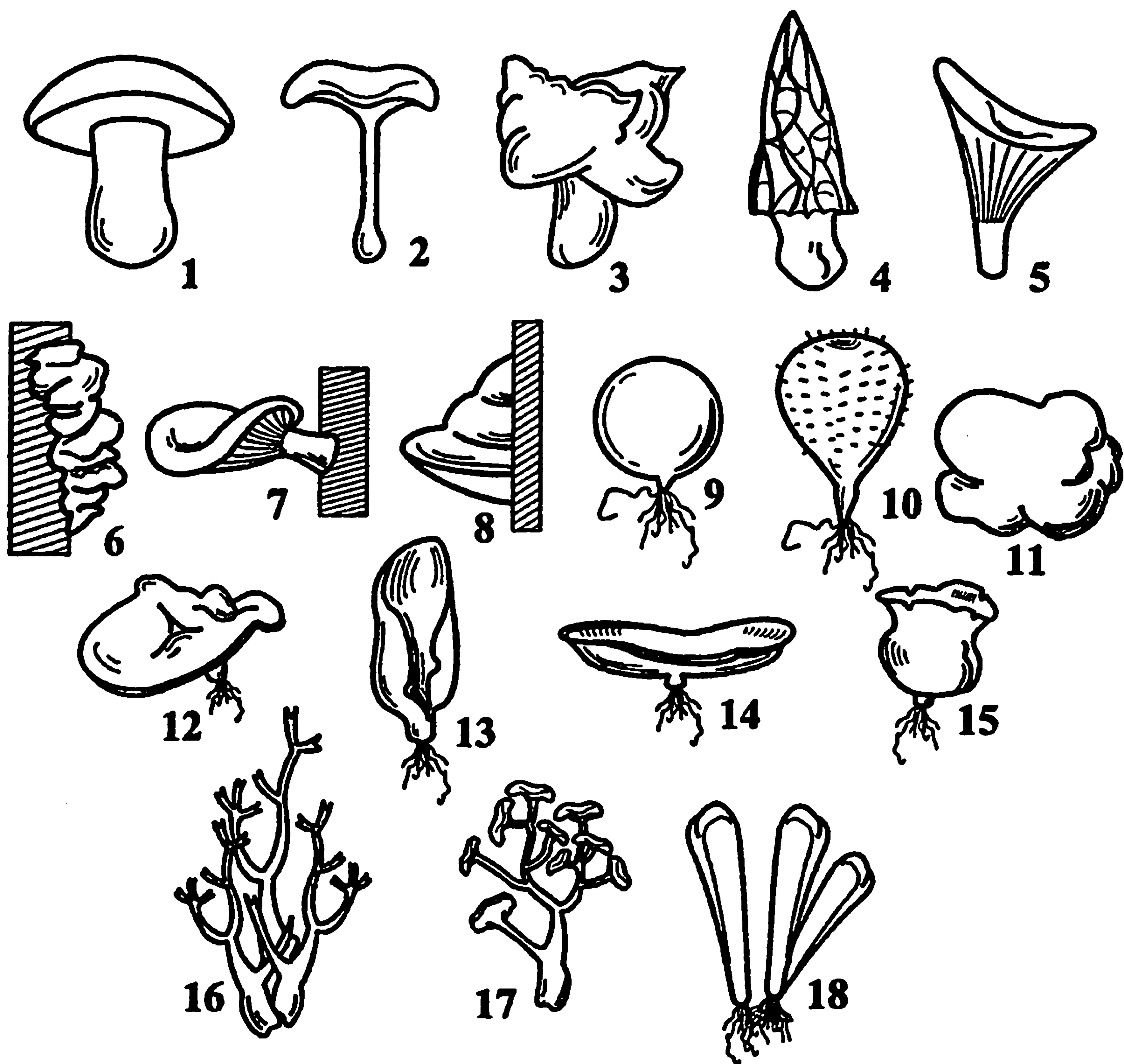


Рис. 5. Различные типы плодовых тел:
1 – шляпочный; 2, 3, 4 – шляпковидные; 5 – воронковидный; 6 – наплывовидный; 7 – лопатковидный; 8 – копытовидный; 9 – шаровидный; 10 – грушевидный;11 – клубневидный 12 – лопастно-распростертый; 13 – уховидный; 14 – блюдцевидный; 15 – чашевидный; 16 – кустистый; 17 – листовидный; 18 – булавовидный.

группе – наплывовидные (чага), копытовидные (трутовик настоящий), веерообразные (вешенки) и т.д. Третья многочисленная группа – тонкомясистые плодовые тела **лопастникового** типа. В нее входят грибы распростертого типа (блюдцевик), извилисто-лопастного типа (дрожалка листовая), уховидного (отидея), блюдцевидного (пецицы) и др. Еще две большие группы – плодовые тела **округлого и разветвленного** типов. Среди округлых встречаются шаровидные (порховка), грушевидные (дождевик грушевидный), клубневидные (трюфели), головковидные (головач

Таблица 1

Порядок	Семейство	Типичное плодовое тело	Консистенция мякоти
гелоциевые	геоглоссовые	различное:булаво-, чаше-, шляпковидное	студенисто-упругая
	леотиевые		
пецициевые	пецициевые,	чашевидное, дисковидное	кожистая, тонкомясистая
	саркосцифовые		
	пиронемовые	чаше-, уховидное	
	саркосомовые	чашевидное	
	лопастниковые	лопастн., шляпковидн.	тонкомясистая
	сморчковые	шляпковидное	
трюфелевые		клубневидное	мясистая
афиллофоральные (непластинчатые)	рогатиковые	кустистое	
	альбатрелловые	разветвленное	
	фистулиновые	лопастное	
	трутовиковые	лопастное	пробковая, деревянистая
	тименохетовые,		
	полипоровые,	лопастное	мясистая, деревянистая
	телефоровые	шляповидное	жесткомясистая
	ежевиковые		
	лисичковые	воронковидное	мясистая (тонкая, толстая, хрупкая, упругая, сочная и др.)
агариковые	болетовые аманитовые стробиломицетовые шампиньоновые навозниковые строфариевые энтоломовые паутинниковые	шляпочное	
	мокруховые свинуховые сыроежковые		
	трихоломовые гигрофоровые		
	вешенковые крепидотовые	консольное, лопатковидное	
дождевиковые ложнодождевиковые		округлое	хрупкомясистая
меланогастровые		клубневидное	плотномясистая
гименогастровые			
веселковые		цилиндрически-вытянутое	тонкомясистая
дакримицетовые		различные	студенисто-упругая
дрожалковые		лопастное	студенистые
аурикулярниевые		различные	студенисто-упругая

продолговатый) и др. Разветвленного типа грибы могут быть кустистые (рогатики), листовидные (спарассис) и т.д. Остальные типы плодовых тел складываются из малочисленных грибов – булавовидный, звездчатый, решетчатый и прочие.

Снаружи плодовые тела грибов, как правило, разнообразно окрашены. Очень яркие цвета встречаются редко – это, конечно, не Африка и не джунгли. Грибы наших лесов чаще имеют окраску из оттенков серого, коричневого, желтого. Многие грибы имеют сложные цветовые переходы, изменяют цвет с возрастом, при изменении влажности. Цвет зависит от того, как окрашены поверхностные гифы, которые составляют кожицу, или перидий.

Важные признаки гриба – также характеристики мякоти плодового тела (цвет, запах, вкус и консистенция). Цвет мякоти менее яркий, чем у плодового тела. В основном это светлые или серые пастельные тона. Запах у многих грибов отсутствует вовсе или он очень слабый. Кроме того, есть грибы с приятным запахом (как говорят, с приятным грибным запахом) и с неприятным для человека запахом. Остальные грибные запахи, явно выраженные, имеют предметные названия по сходству с общеизвестными: фруктовый, селедочный и т.д. Вкус – главная характеристика пищевого продукта. Кроме отчетливого (горького, кислого и др.) вкуса часто говорят о приятном грибном вкусе. Грибы со слабым, невыразительным вкусом, конечно, ценятся мало. О них так и говорят: съедобный гриб низкого качества.

Другая общая характеристика плодовых тел грибов – консистенция мякоти. Мякоть грибов состоит из разновидностей гиф и заполняющего промежутки между ними вещества. Плотное вещество придает твердость всей мякоти, а желеобразное – мягкость. Переплетенные гифы придают мякоти мясистость, продольные – волокнистость, распавшиеся, разорванные – хрупкость. Здесь тоже нет точной классификации, а типология консистенции строится на том же принципе – сравнение и похожесть на общеизвестные вещества. Существует по крайней мере шесть типов конси-

стенций плодовых тел: **деревянистая, пробковая** (обе несъедобные), **войлочная, кожистая, мясистая и студенистая.** Кожистая может быть хрупкой, эластичной и жилистой (последняя – несъедобна). Студенистая консистенция может быть настолько мягкой и нежной, что ее невозможно донести до тарелки. Самая благодатная для употребления в пищу – мясистая консистенция. Она может быть тонкой или толстой, а также иметь дополнительные качественные характеристики: хрупкая, упругая, плотная, сочная, резинистая, хрящевидная и т.п. Чаще всего мясистые плодовые тела встречаются у шляпочных грибов.

СТРОЕНИЕ ШЛЯПОЧНЫХ ГРИБОВ

Некоторые шляпочные грибы вначале имеют округлую форму плодового тела: овальную или яйцевидную, а потом уже из «яйца» вырастает «нормальный» гриб со шляпкой и ножкой. Это дает представление о наиболее полной комплектности этих грибов – шляпка с гименофором, ножка и покрывало. Покрывал бывает даже два: общее и частное. Общее покрывало закрывает гриб на ранней стадии развития так, что он становится похожим на яйцо (рис. 6). По мере

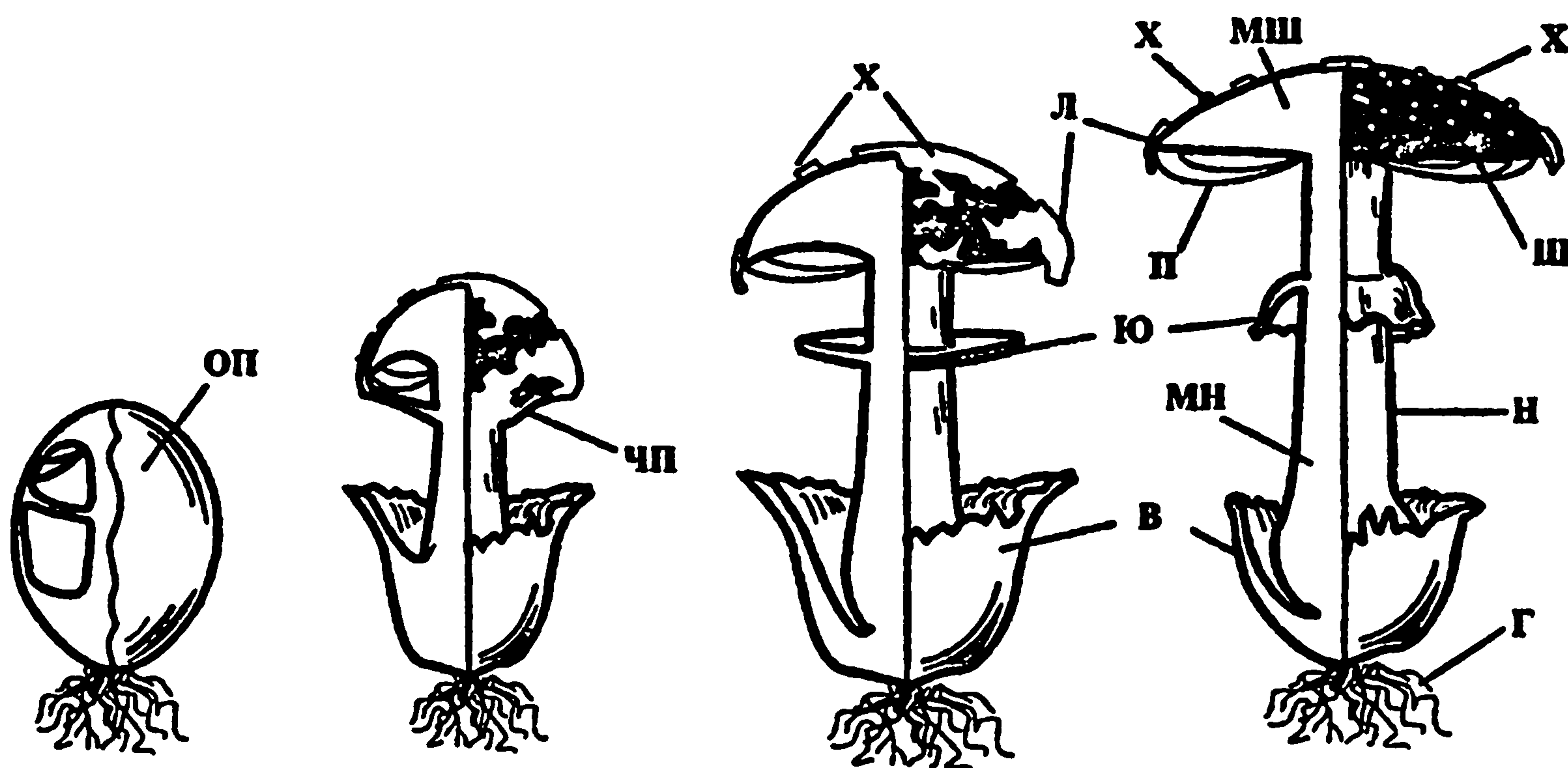


Рис. 6. Стадии развития шляпочного гриба:
Оп – общее покрывало; чп – частное покрывало; х – хлопья (остатки общего покрывала); л – лохмотья на краю шляпки (остатки общего покрывала); ю – юбочка, кольцо (остатки частного покрывала); в – вольва (остатки общего покрывала); ш – шляпка, мш – мякоть шляпки; п – пластинки; н – ножка; мн – мякоть ножки; г – грибница.

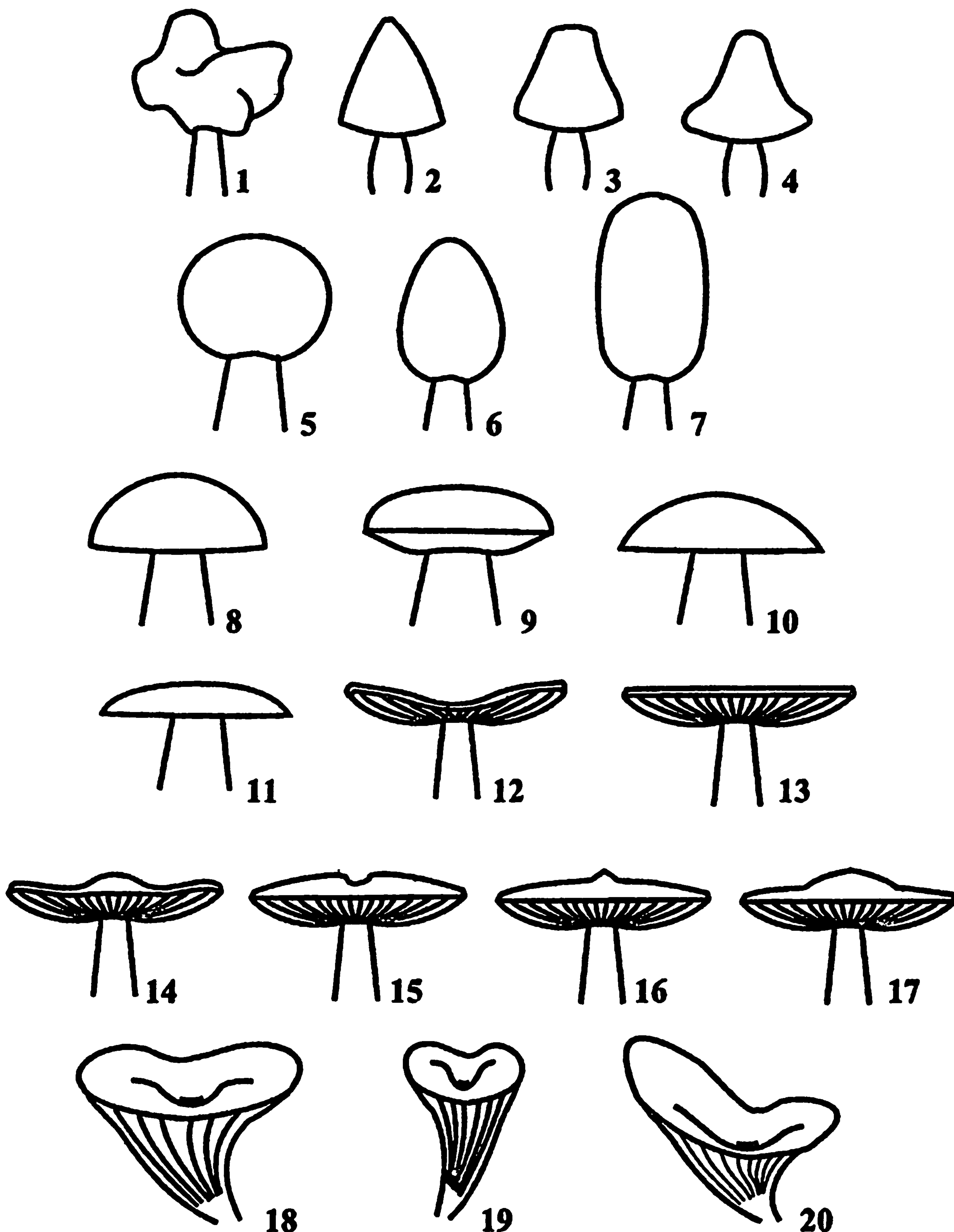


Рис. 7. Различные формы шляпок:
1 – неопределенная; 2 – коническая; 3 – усеченная коническая; 4 – колокольчатая; 5 – шаровидная; 6 – яйцевидная; 7 – эллиптическая; 8 – полушаровидная; 9 – подушковидная; 10 – выпуклая; 11 – распростерто-выпуклая; 12 – распростерто-вдавленная;13 – распростертая, плоско-распростертая, 14 – выпукло-вдавленная; 15 – ямчатая; 16 – сосочковидная, с бугорком; 17 – бугорчатая; 18 – ворончатая; 19 – узковорончатая; 20 – лейковидная.

роста оно разрывается, давая свободу растущим ножке и шляпке. Частное покрывало (кортина) защищает только гименофор и расположено между краем шляпки и ножкой. Оно разрывается при созревании спор. Покрывала имеют вид пленки или паутины. Далеко не все шляпочные грибы имеют покрывала, некоторые имеют только частное, другие не имеют ни одного. Общее покрывало хорошо заметно у шампиньонов и мухоморов, частное – у того же шампиньона, у масленка, паутинников. Остатки общего покрывала видны на шляпке в виде лоскутков или бляшек, бородавок (у красного мухомора) и в виде чашки, мешка (**вольвы**) в основании ножки (у шампиньонов, мухоморов, поплавков). Остатки частного покрывала бывают заметны в местах его крепления – это лохмотья по краю шляпки или **кольцо** («поясок» из паутинистых волокон, «юбочка» из пленки) на ножке.

Шляпки грибов различаются разной степенью выпуклости или вдавленности и дополнительными особенностями края и середины (рис. 7). Основные типы шляпок: округлая (шаровидная, яйцевидная), коническая (в том числе просто коническая, усеченно-конусная, колокольчатая), выпуклая (полушаровидная, подушковидная, просто выпуклая), плоская (распростерто-выпуклая, распростерто-вдавленная и плоско-распростертая), вдавленная и ворончатая. Дополнительно можно указать на шляпки с бугорком посередине (бугорчатая и бугорчато-вдавленная), с острым бугорком (сосцевидная), с маленьким углублением в середине (ямчатая). Ворончатые шляпки могут быть широкими, узкими и асимметричными (лейковидными). Форма края шляпки тоже дает дополнительные признаки: он может быть ровным и неровным, волнистым и складчатым. Шляпка может иметь цельный край, разорванный на лопасти (лопастно-рассеченный) или мелкоразорванный (надтреснутый), а также с заметными небольшими складками (рубчатый) или мелко-рубчатый опущенный край (заборчатый) (рис. 8). Кроме того, край может загибаться вверх или вниз: прямой (незагнутый край), поднятый вверх, выгнутый вверх, опущенный вниз, загнутый вниз и завернутый вниз (рис. 9).

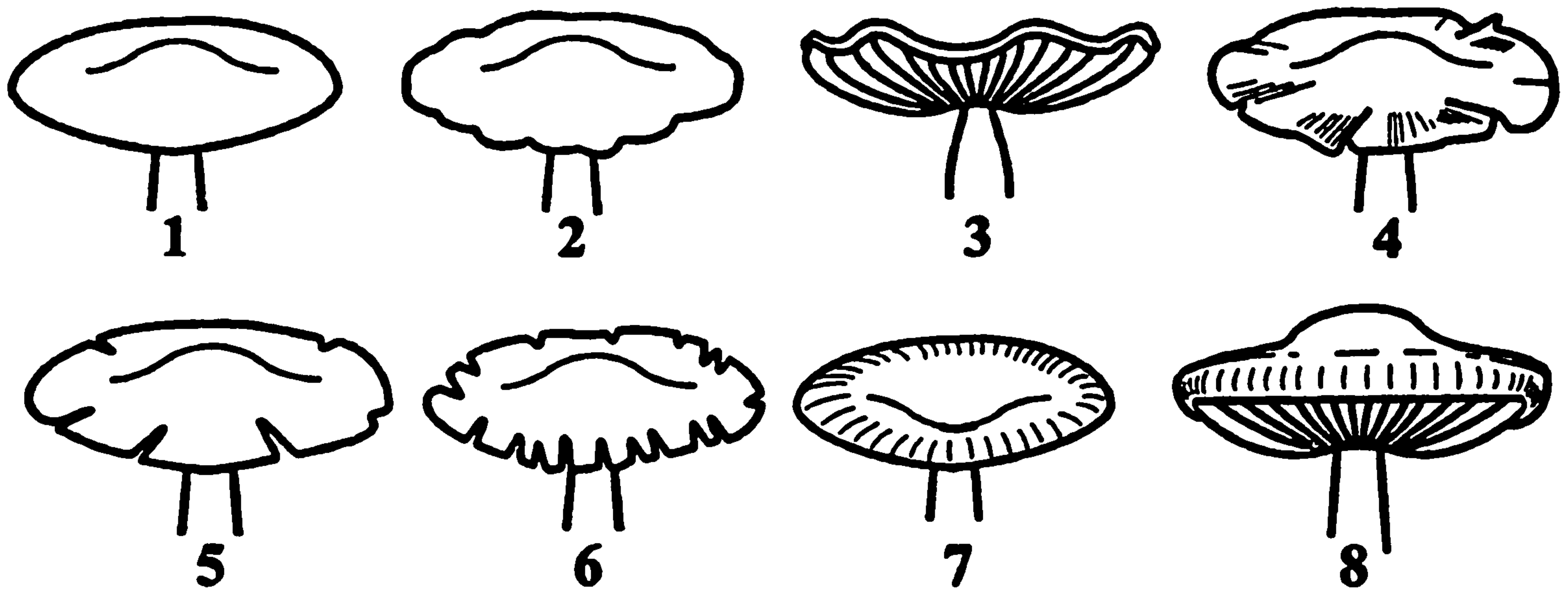


Рис. 8. Различные края шляпок:
1 – ровный и цельный; 2 – неровный; 3 – волнистый; 4 – складчатый, лопастно-складчатый; 5 – лопастный, лопастно-рассеченный (не цельный); 6 – надтреснутый (не цельный); 7 – рубчатый; 8 – заборчатый (опущенный и рубчатый).

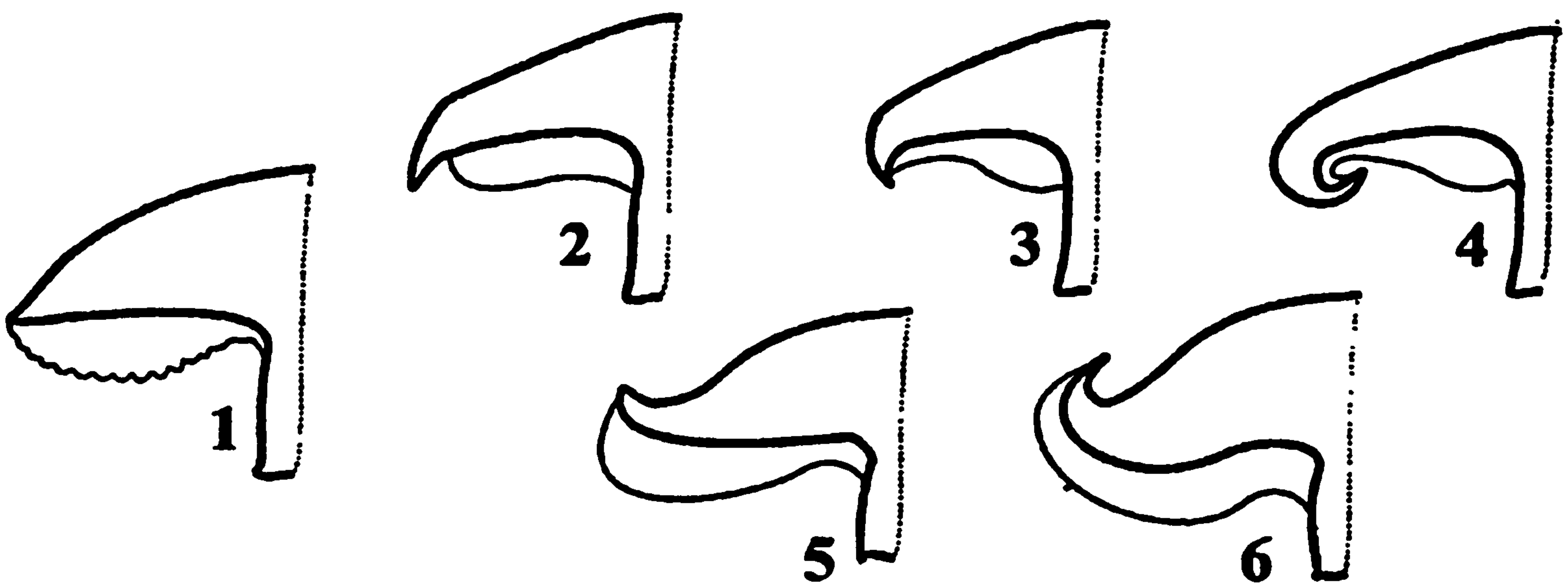


Рис. 9. Различные формы края шляпок:
1 – прямой; 2 – опущенный, стерильный (с короткой пластинкой); 3 – загнутый; 4 – завернутый; 5 – поднятый, тупой (с длинной пластинкой); 6 – выгнутый.

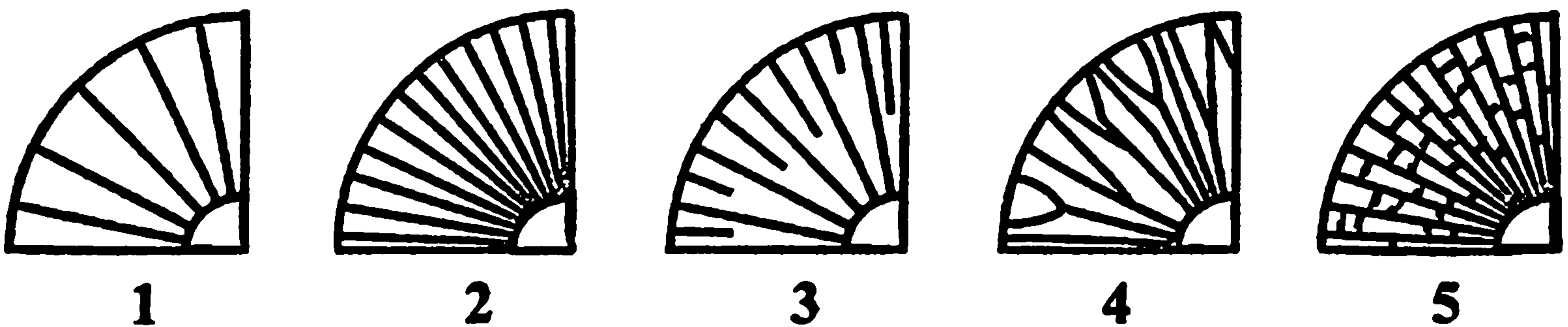


Рис. 10. Различные виды пластинок шляпочных грибов:
1 – редкие; 2 – частые; 3 – основные и промежуточные; 4 – разветвленные, вильчатые; 5 – с перемычками (анастомозами).

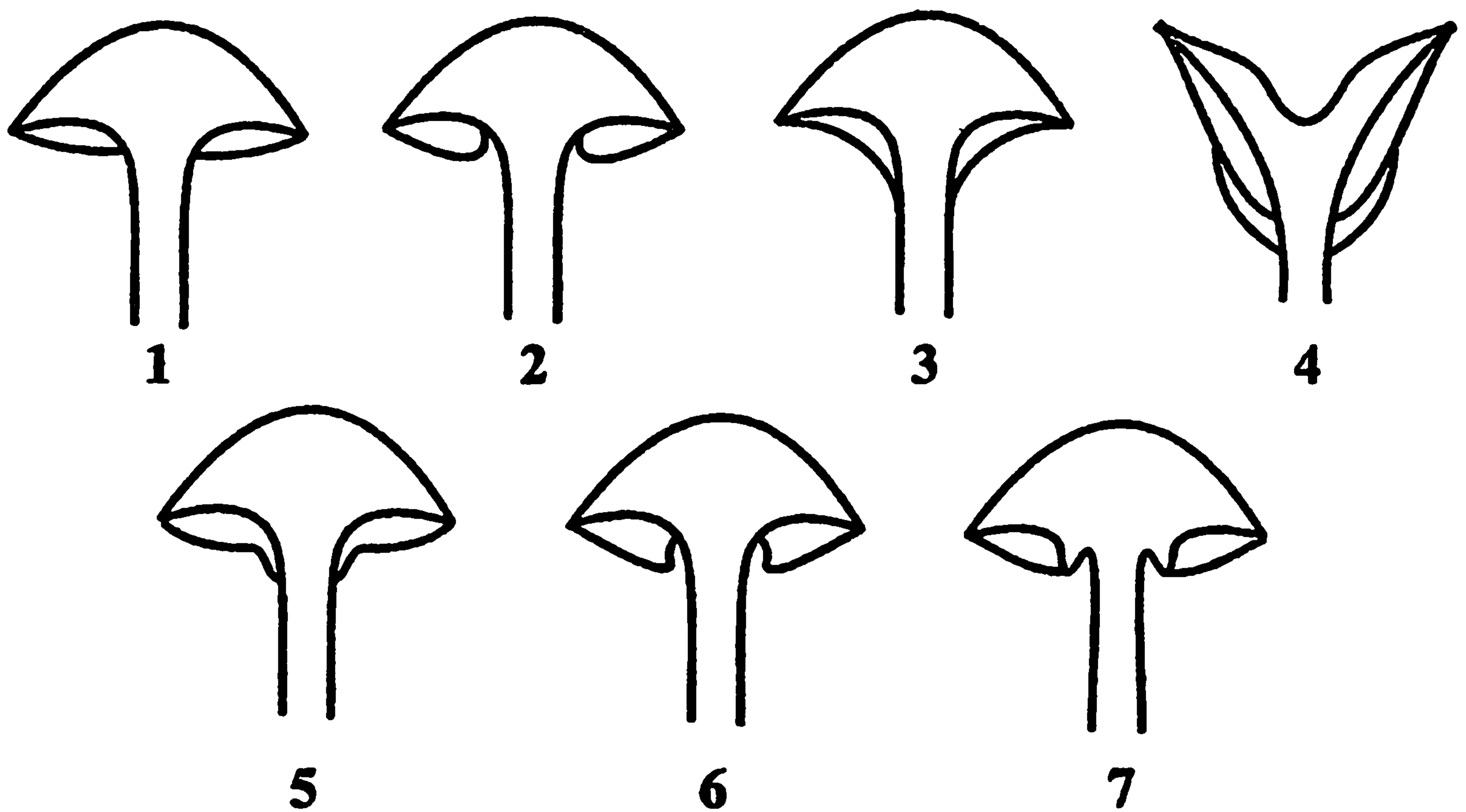


Рис. 11. Различные способы крепления пластинок к ножке: 1 – приросшие; 2 – свободные; 3 – нисходящие; 4 – низбегающие; 5 – приросшие зубцом; 6 – приросшие с выемкой, выемчатые; 7 – приросшие к хрящу (коллариуму).

На нижней стороне шляпки находится гименофор. У шляпочных грибов он бывает трубчатый или пластинчатый. Вид, форма пластинок, способ их крепления к краю шляпки и ножке имеют большое значение при определении вида. Перевернув гриб, можно увидеть, что пластинки бывают ровные и разветвленные, вильчатые, промежуточные, с перемычками и т.д. (рис. 10). Короткая пластинка, не доросшая до края, формирует так называемый стерильный край (см. рис. 8), а длинная, широкая выступающая пластинка, создает видимость тупого края. Если разрезать гриб ровно пополам по вертикальной оси, на срезе станет видно крепление пластинок к ножке. Пластинки могут быть приросшие к ножке (узко- или широкоприросшие), свободными (не соединенные с ножкой), нисходящие (вниз по ножке) или нисбегающие (низко спускающиеся вниз по ножке). Различают также приросшие зубцом (и слегка нисходящие), приросшие с выемкой (отстраненные от ножки) и приросшие к хрящу, так называемому коллариуму (рис. 11). Форма трубчатого гименофора гораздо реже уточняется при описании гриба, хотя она тоже различна. Наиболее наглядна форма поры (от-

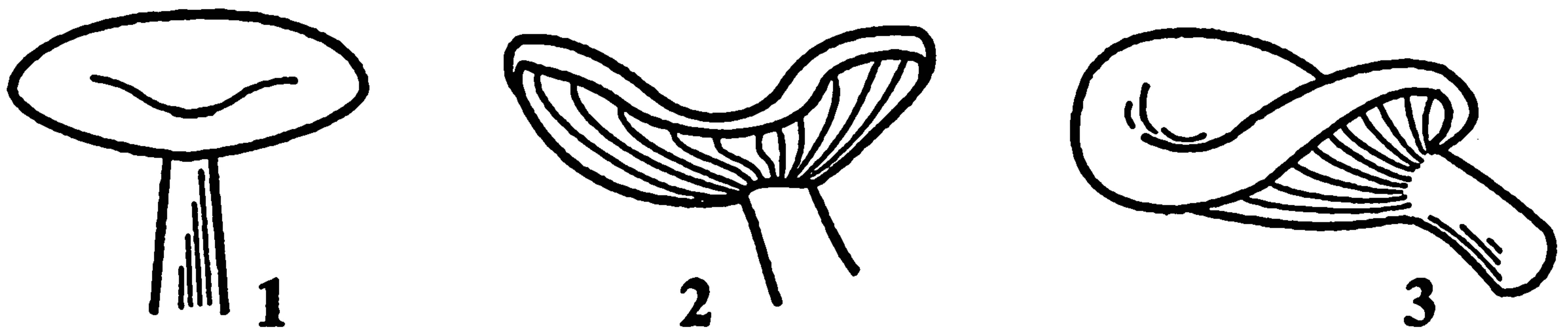


Рис. 12. Различные положения ножки:
1 – центральная; 2 – эксцентрическая; 3 – боковая.

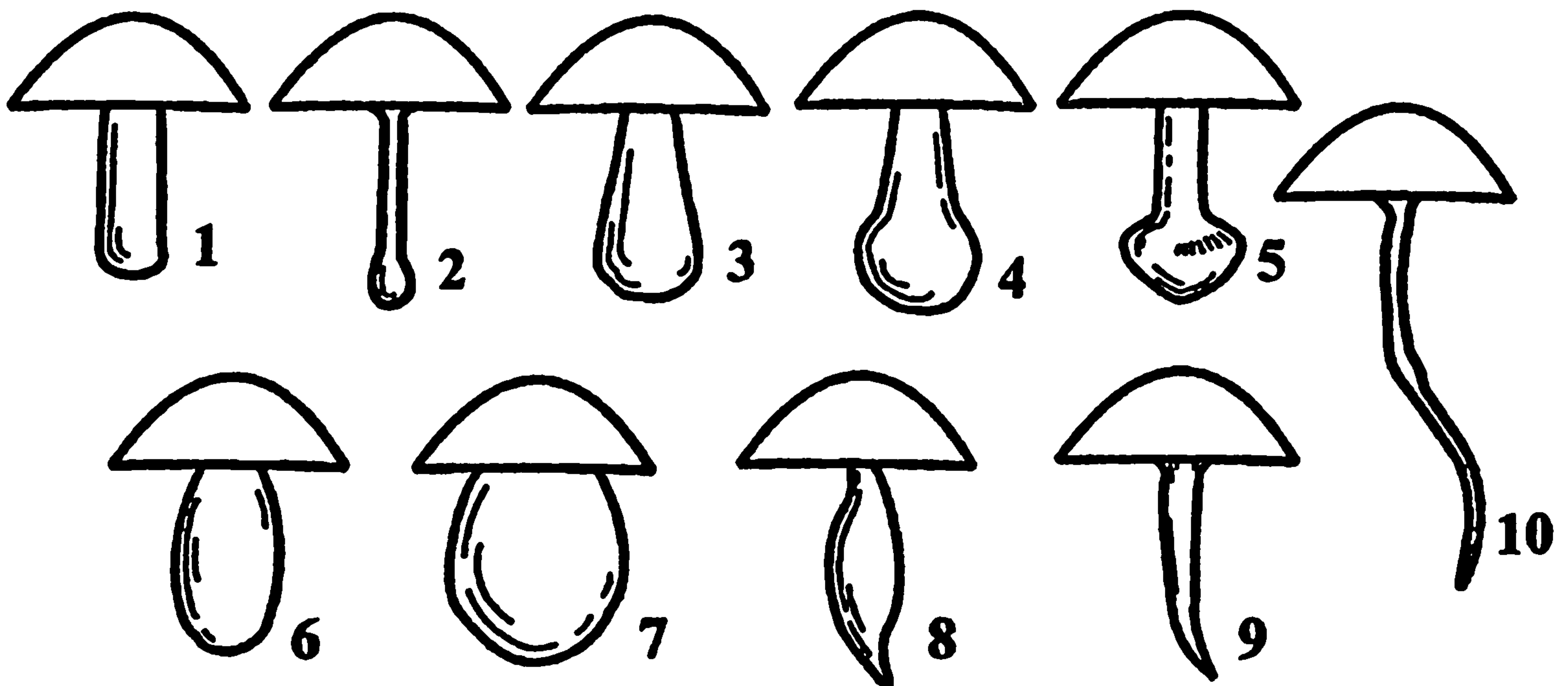


Рис. 13. Различные формы ножек:
1 – цилиндрическая; 2 – нитевидная; 3 – расширенная, утолщенная к основанию; 4 – обратнобулавовидная; 5 – с клубеньковым основанием; 6 – вздутая, утолщенная в середине; 7 – клубневидная; 8 – веретеновидная; 9 – суженная к основанию; 10 – с корневидным отростком.

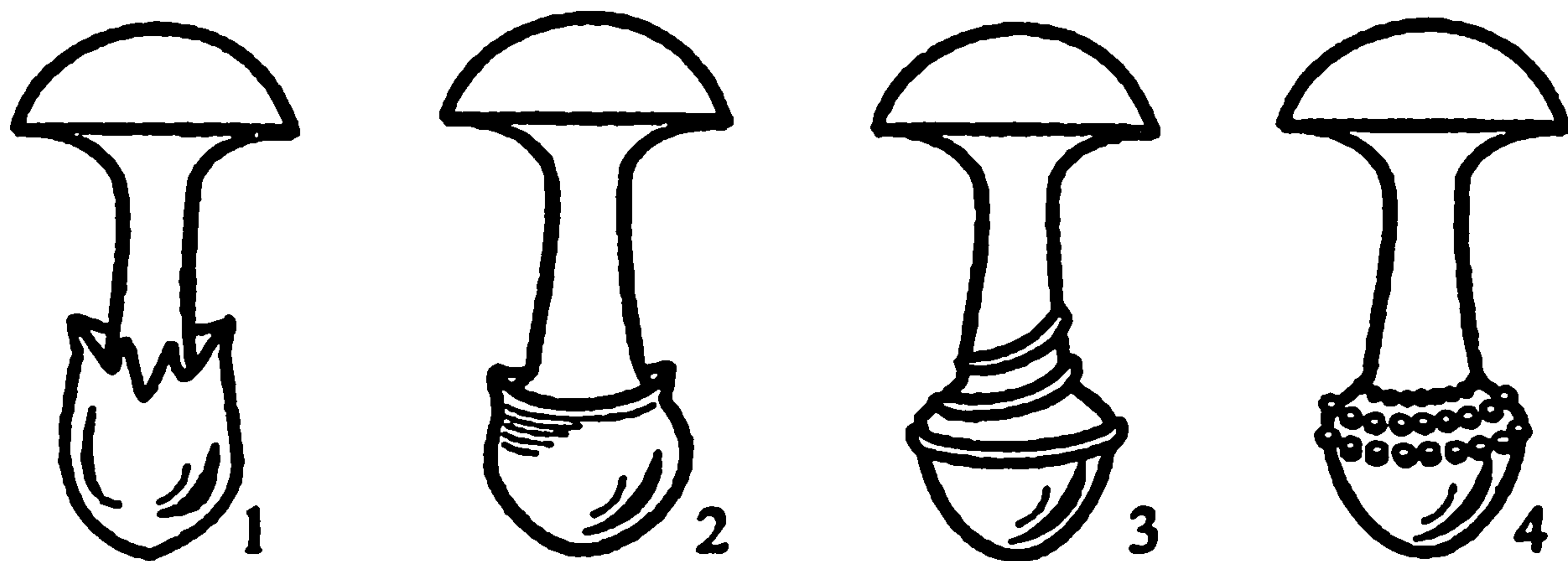


Рис. 14. Различные виды вольвы (влагалища) у шляпочных грибов:
1 – свободная, мешковидная, чашевидная; 2 – частично приросшая, воротничковая; 3 – полностью приросшая, кольцевидная; 4 – полностью приросшая, бородавчатая.

верстия трубочек). Она может быть округлой, геометрически правильной или неправильной.

Ножка гриба по месту крепления к шляпке может быть центральная (в середине шляпки), эксцентричная (смещен-

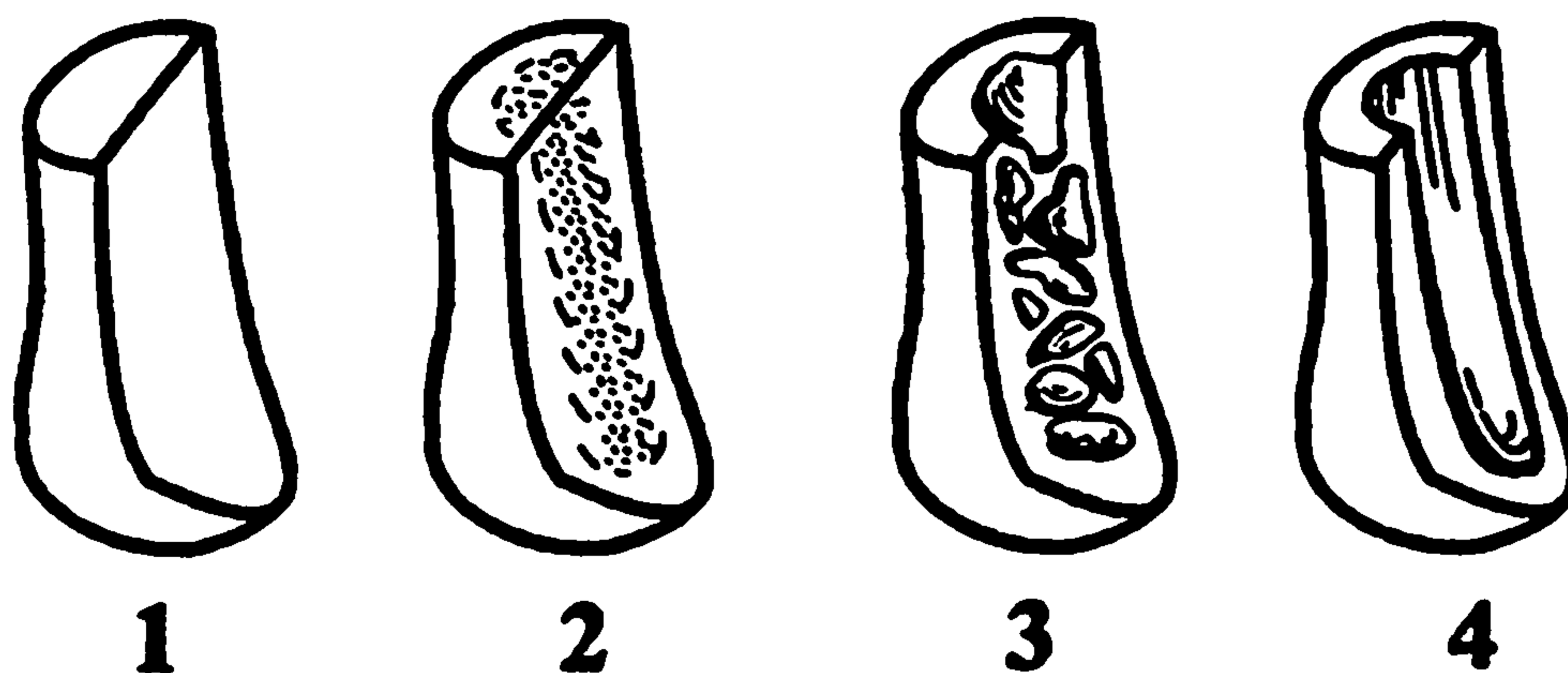


**Рис. 15. Различные типы внутреннего строения ножек:
1 – сплошная; 2 – выполненная, губчатая; 3 – ячеистая, фистулезная; 4 – полая.**

ная в сторону) и даже боковая (прикрепленная к краю шляпки – чаще у шляпковидных грибов) (рис. 12). Форма ножек очень разнообразна и в основном зависит от утолщения или утончения ее в разных местах. Основные типы ножек: цилиндрическая (в том числе тонкая нитевидная и капиллярная – тонкая и полая внутри), утолщенная (вздутая посередине, толстая клубневидная, расширенная к основанию, обратнобулавовидная, с клубеньковым основанием), утонченная (веретеновидная с утончением вверху и внизу, суженная к основанию), желобчатая (с продольными складками). Существуют ножки с корневидным отростком, с кольцом и с вольвой в основании ножки (рис. 13). Вольва может быть свободная, частично сросшаяся, сросшаяся с бородавками или с валиками (рис. 14). По внутреннему строению ножки различают сплошные, полые, выполненные (заполненные внутри губчатой, ватообразной консистенцией), ячеистые (или фистулезные – частично полые, с несколькими пустотами внутри) (рис. 15). При определении конкретного вида гриба бывает очень важно охватить все возможные из перечисленных особенностей.

2. ГРИБНАЯ ОХОТА

РОСТ И ПЛОДОНОШЕНИЕ ГРИБОВ

Рост и плодоношение грибов полностью зависят от их места обитания, то есть субстрата и тех высших растений, которые создают для них благоприятные условия существования. Существует четыре типа основных мест обитания макромицетов: лес (хвойный, лиственный, смешанный), лесные вырубки (пустые, с порослью, с молодняком), садово-парковые пространства (парк, сквер, сад, огород) и открытые пространства (луг, поле, пастбище). На вырубках чаще других растут строчки обыкновенные, примерно на третий год появляются опята осенние, чешуйчатки, опята летние и другие пеньковые грибы. В садах и огородах встречаются сморчки, шампиньоны, навозники белые и мерцающие, свинушки, дождевики. В парках нередко растут лесные виды: подберезовики, чернушки, летние опята. Встречаются также трутовики (серно-желтый и чешуйчатый), зимний гриб и другие съедобные грибы. На лугах и пастбищах – выбор небогатый: дождевики и головачи, луговые опята, шампиньоны, белые навозники и т.д. Большинство же собираемых грибов средней полосы произрастает в лесах, на лесной подстилке, почве и древесине. «Ходить по грибы» для нашего грибника ассоциируется с лесом. Лесные деревья и кустарники часто связаны с грибами микоризой. Кроме того, лес сглаживает колебания температуры и влажности, к которым грибы очень чувствительны, и создает рассеянное освещение. Для плодоношения большинства грибов такие условия наиболее подходят.

Грибные запасы и видовой состав грибов в разных лесах различны. Они зависят от древесных пород, их возраста и лесной почвы. Считается, что наиболее богаты грибами нестарые сосновые (40-50 лет) и березовые леса, а также смешанные елово-березовые. Средний и хороший урожай в ельниках и дубовых лесах. Наименее урожайны осинники, липовые и другие лиственные леса. Урожай грибов в лесу каждый год меняется как по объему грибных запасов, так и по видовому разнообразию. Закономерности этих изменений установить пока не удалось. Многие виды появляются через год или вообще раз в несколько лет. И зависит это не только от колебаний климатических условий, но и от какой-то цикличности развития мицелия и его готовности к плодоношению. Для отдельных грибов есть данные об их циклах плодоношения. У опенка осеннего замечено обильное появление через два года, то есть за урожайным годом следуют два низко- или среднеурожайных года. Буквой и цифрой это удобно выразить так: 1в2н/с. Для лисички подмечена более сложная цикличность – 5в5с/н, для саркосомы шаровидной – 1в7н, то есть она хорошо плодоносит только один раз в 8 лет. Многие грибы обильно плодоносят через год (1в1н). Совпадение внутренних видовых циклов у многих видов грибов с благоприятными климатическими условиями позволяет считать тот или иной год урожайным. Высокоурожайные годы повторяются через 4, 6 или 8 лет (иногда через 2 года). Причем высокоурожайный год, как правило, следует за низкоурожайным. Плодоношение грибов тесно связано с погодными условиями. В жаркое, сухое лето грибов появляется гораздо меньше. Хуже плодоносит грибница и в холодное лето. Грибные запасы в неурожайные годы падают в 3-5 раз по сравнению со средними, к тому же червивость в жаркое лето возрастает. Грибы жмутся ближе к болотам, к низинам и стволам деревьев. Высокоурожайные годы характерны значительными осадками и теплой погодой летом и осенью. Урожайность возрастает в 2-3 раза (у некоторых грибов в 5-10 раз). Грибы появляются в малотипичных для конкретного вида

местах, даже там, где их «никогда» не было. Тогда становится понятно, насколько вся почва и подстилка пронизаны мицелием. Грибы – организмы, которые очень четко и быстро могут использовать местные благоприятные условия. Грибница, затаившись, всегда ждет своего часа.

Погодные условия влияют и на рост самой грибницы, и на ее плодоношение. Решающие погодные факторы – температура и влажность. Оптимальная относительная влажность для роста и плодоношения составляет 70-90 %. Оптимальная средняя температура для роста грибницы равна 20-25 °С, а для плодоношения в среднем 16-22 °С. Каждый конкретный вид приспособлен к своим оптимальным температурам (табл. 2). Но общая закономерность – перепад температур примерно на 8-10 °С для успешного начала плодоношения. Такой перепад считается одним из пусковых механизмов появления грибных плодов. (Кроме того, замечено, что на начало плодоношения влияет изменение освещенности.) Понятно, что при очень низкой или, наоборот, высокой температуре грибы будут плодоносить менее обильно или вообще не будут расти. Грубо говоря, если

Таблица 2. Оптимальные условия роста грибницы и плодоношения

Название гриба	Оптимальная температура роста грибницы, °С	Оптимальная температура начала плодоношения, °С	Оптимальная температура плодоношения, °С	Влажность воздуха, %
Вешенка настоящая	22-25	3-6	12-15	90-95
Зимний гриб	24-25	3-5	5-8	75-85
Опенок настоящий	20-23	-	10-15	-
Опенок летний	20-23	17-20	17-20	90-95
Шампиньон	23-25	13-16	13-16	75-85
Кольцевик	25-28	15-18	20-22	70-75

температура будет выше или ниже температуры возможного плодоношения и допустимой влажности, то плодоношение будет нарушено независимо от цикла развития грибницы. Сейчас известно, что грибница растет в среднем около 10-12 дней. Примерно столько же растет плодовое тело – 8-14 дней. После этого грибница вновь должна расти и развиваться, а в плодоношении наступит естественный перерыв. По этим причинам все макромицеты растут не постоянно, целый сезон, а периодами, волнами, слоями. Слой – это такой период времени, когда одновременно или один за другим непрерывно плодоносят несколько видов грибов. Слой может быть широким или узким, богатым или бедным. Каким бы урожайным или неурожайным год ни был, последовательность появления видов грибов и грибных слоев примерно одинакова. И количество слоев для рассматриваемого региона каждый год примерно постоянно. Однако прогнозировать начало или окончание слоя чрезвычайно сложно, потому что рост грибов во многом зависит от погодных условий. А точно предсказывать погоду пока, увы, никто не умеет. Здесь могут помочь собственные наблюдения.

Зависимость плодоношения в конкретном регионе от изменений температурных перепадов можно представить, построив температурный пиковый график (ТПГ). Его строят по результатам наблюдений за температурой гриб-

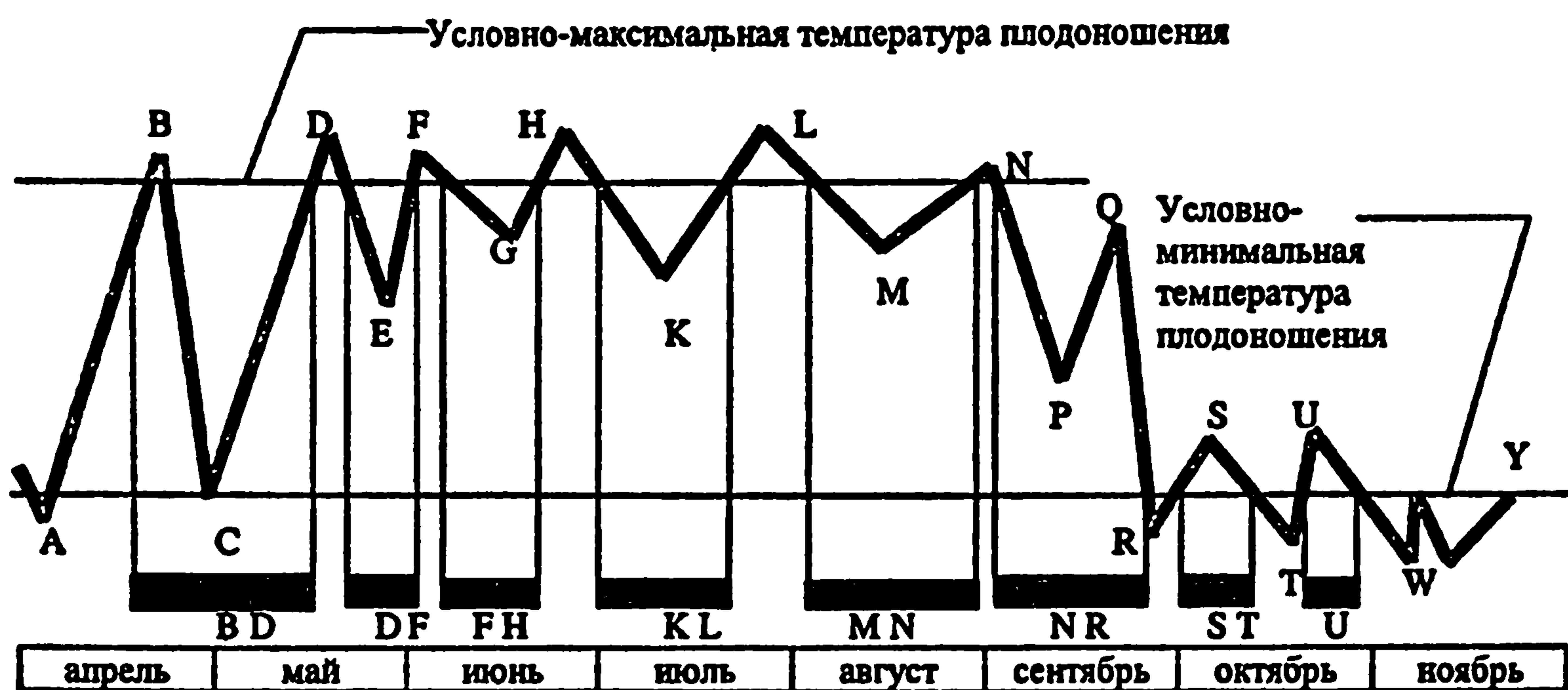


Рис. 16. Упрощенный температурный пиковый график (ТПГ) и образование грибных слоев (для северного Подмосковья)

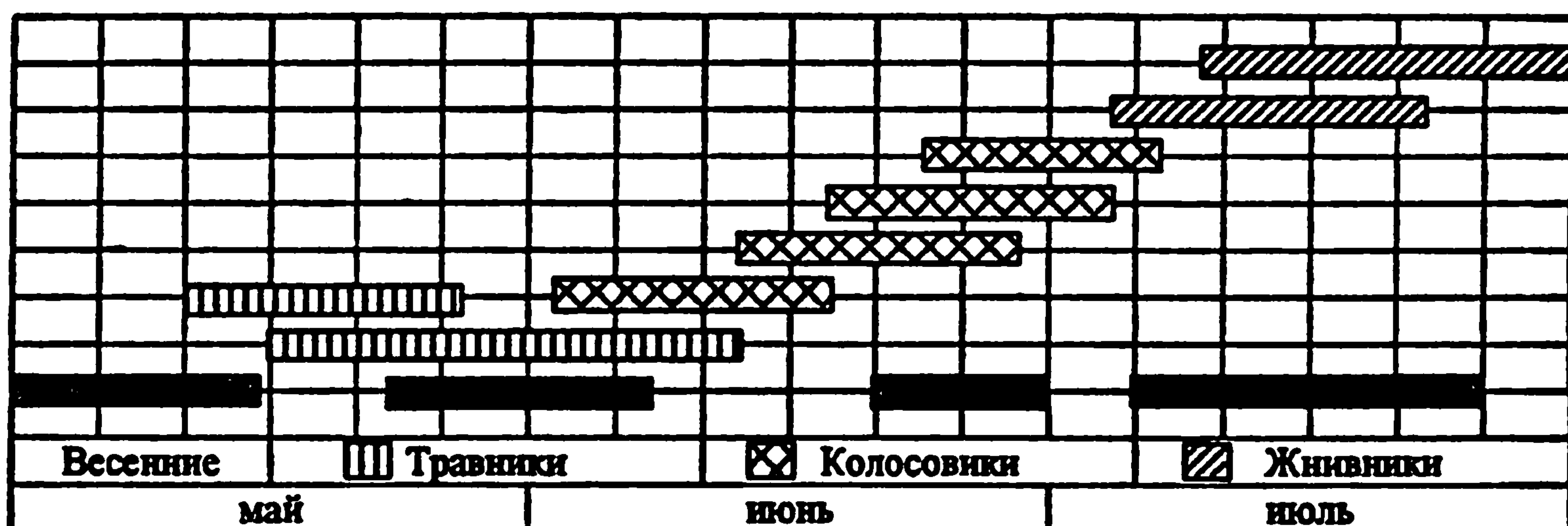


Рис. 17. Распределение грибных слоев средней полосы (по разным источникам, черным цветом – по ТПГ)

ного сезона в течение нескольких лет. Ясно, что никто не советует этим заниматься всем грибникам. Но для тех, кто уже ведет для себя грибной календарь, это не будет большой дополнительной нагрузкой. Каждая точка ТПГ получается расчетом средней максимальной дневной температуры за 5 дней. Пятидневка взята за основу построения, так как это удобно согласуется с грибными наблюдениями. Для ближнего северного Подмосковья ТПГ получается из пиков A, B, C...Z (рис. 16). При построении ТПГ были учтены минимальные и максимальные суточные температуры для Москвы по многолетним метеонаблюдениям. ТПГ – это статистическая качественная кривая и не служит для прогноза погоды. Пиковые точки на графике (похолодания и потепления) могут сдвигаться, пики сужаться и расширяться, невозможно предугадать высоту пика (абсолютную температуру). Нельзя забывать, что ТПГ построен только по одному, хотя и важному фактору, влияющему на рост грибов, и не применим для точного прогноза. Но для ориентира в последовательности появления грибов, пояснения и распределения грибных слоев он очень полезен.

Считается, что в средней полосе России грибы растут по крайней мере в три слоя: травники, колосовики и листопадники. Оценки начала и окончания слоев у разных авторов разноречивы, особенно для первого и второго слоя (рис. 17). К тому же весенний (строчковый) слой, как правило, вообще не упоминается. Совместив многолетние наблюдения за сроками плодоношения грибов и

ТПГ, можно получить схему расположения слоев для Подмосковья. Начало плодоношения чаще всего определяется предшествующим похолоданием (см. рис. 16). Каждый слой имеет свою примерную (усредненную) продолжительность и свои начинающие плодоносить грибы (табл. 3).

Весенний слой (BD) состоит из двух частей, подслоев. Первый, подснежниковый период начинается сразу после таяния снега. Затем, после майского С-похолодания появляются новые виды, которые часто растут вместе с предыдущими. Безгрибья между этими периодами практически не бывает. Общая продолжительность слоя почти месяц, пять 5-дневок. Пик С на практике почти всегда двойной: похолодание в первой 5-дневке, потом резкое потепление, потом опять похолодание в третьей 5-дневке.

Таблица 3. Распределение грибных слоев для северного Подмосковья

Наименование слоя	Продолжительность		Месяц	Число новых широкоизвестных (% всех новых) видов
	дней	ТПГ		
Подснежниковый	7-10	BC	Апрель	4 (более 5%)
Весенний	10-15	CD	Апрель-май	5 (более 7%)
Травниковый	10-15	DF	Май-июнь	11 (более 9%)
Колосовиковый	7-10	FH	Июнь	12 (более 8%)
Жнивниковый	15-20	KL	Июль	40 (более 27%)
Брусничниковый	15-20	MN	Август	7 (более 16%)
Листопадниковый	20-25	NR	Сентябрь	10 (более 15%)
Предморозниковый	7-10	ST	Октябрь	5 (более 5%)
Поздний	5	U	Октябрь-ноябрь	нет

Травниковый слой (DF) наступает после спада жары в конце мая. Это узкий и слабый слой, 8-10 дней. Однако если F-потепление в начале июня небольшое, то он может вяло тянуться до следующего слоя. Пик F часто имеет две слабовыраженные вершины во второй-четвертой 5-дневках.

Колосовиковый слой (FK) тоже очень узкий, 7-10 дней. Редко, но может прерваться коротким H-потеплением в конце июня. Новых видов грибов появляется в нем мало, но зато начинаются первые белые грибы. В начале июня наступает колошение злаков, а 11 июня по народному календарю – Федосья-колосяница, поэтому слой и получил такое название.

Жнивниковый слой (KL) начинается июльским K-похолоданием или после него. Как пик C в мае, пик K тоже часто имеет две четко выраженные вершины: K1 и K2. Длится слой до самого конца месяца. В июле появляется огромное количество новых видов, но все они, как правило, пока не обильны, это только прелюдия к августу и сентябрю. При достаточной влажности некоторые теплолюбивые грибы не прерывают своего плодоношения до M-похолодания. По народному календарю 21 июля – Прокопий-жатвенник.

Брусничный слой (MN) совпадает с созреванием брусники во второй половине августа. Слой длится две недели, но это урожайное время. Иногда он начинается в первой половине августа, после спада жары. Мало грибов бывает (правда, не для большинства видов) в первую пятидневку сентября, но часто слой смыкается с сентябрьским. Поэтому его можно считать частью листопадникового слоя. Точка M «плавает» между второй и четвертой 5-дневками, а пик N имеет две слабовыраженные вершины молодого и старого «бабьего лета».

Листопадниковый слой (NQ) длится до Q-похолодания во второй половине сентября, после чего количество грибов резко идет на убыль. Некоторые теплолюбвые грибы исчезают после P-похолодания на третьей-четвертой 5-дневке. Это – обильный слой практически всех осенних

грибов. Сентябрь – последний богатый грибами месяц. В народном календаре 7 сентября: «Тит – последний гриб растит». R-похолодание на границе сентября и октября может так подморозить, что грибные плоды и вовсе больше не появятся в короткую и холодную осень.

Предморозниковый слой (ST) дает всего несколько новых видов грибов-морозников и связан с потеплением S в первой половине октября. Если потепление короткое, то грибы толком не возродятся. Растут они теперь гораздо медленнее. T-похолодание обычно сопровождается дневными морозами, и тогда новых грибов уже можно не ждать.

Поздний слой в конце октября и начале ноября (U) обычно последний, новых видов здесь не появляется. Очень редко, в необычно теплую осень, ноябрьские похолодания W1 и W2 бывают слабыми. Тогда морозники растут до декабря, до позднего снега – их последняя надежда на тепло Y в конце ноября.

ГРИБНОЙ КАЛЕНДАРЬ

АПРЕЛЬ. Первые наблюдения и подготовку к грибному сезону можно начинать в апреле. Примерно на Благовещенье (7 апреля) или чуть позже бывает последнее серьезное похолодание (максимальная дневная температура 4-6 °C тепла), после которого вскоре можно ожидать появление грибов-подснежников. На температурном пиковом графике (ТПГ) этому времени соответствует точка A на второй-третьей 5-дневке апреля. В середине месяца, когда еще не везде сошел последний снег, на окраине хвойного леса уже можно найти самые первые грибы. Это мелкие, незаметные, с сухой коричневой шляпкой и тонкой жесткой ножкой стробилюрусы. Пищевого значения они, как говорят, не имеют из-за своих малых размеров, хотя шляпки вполне съедобны. Мицелий стробилюруса сочного (съедобного) вырастает на еловых шишках, погруженных в почву или опад. Поэтому искать их надо под елями. Вслед за ними на местах старых заброшенных костров вырастает желтоватая омфалия гаревая. К концу месяца температура обычно поднимается до 20 °C и выше (точка B),

и к этому времени появляются крупные съедобные грибы: строчки и сморчки. Фенологическим признаком строчков является цветение осины – ее пуховыми сережками бывают усеяны тропинки и почва рядом с деревьями. Часто в тех же местах растут красные саркосцифы (пецицы) и ядовитые темно-коричневые весенние энтоломы. Это самый первый весенний слой. Основной съедобный гриб конца апреля – строчок гигантский.

МАЙ. Массовое плодоношение в светлых березовых лесах строчков гигантских продолжается до середины мая. В это же время растет ядовитый строчок обыкновенный. Другие грибы (саркосцифа красная, ядовитая энтолома весенняя) исчезают после похолодания в начале мая (точка **С** – падение температуры до 5-8 ^{0}С с ночными заморозками), которое иногда разбивает весенний слой на две части. В начале третьей 5-дневки около осин и молодых липок неожиданно быстро вырастает еще один урожайный съедобный гриб – сморчковая шапочка. И также быстро пропадает через 5-7 дней. Набухшие крупные почки и первые раскрывшиеся листочки лип будут природными указателями для этого гриба. Медленно растущих сморчков тоже становится больше. Их массовый сбор продолжается до пятой 5-дневки месяца. А строчки переселяются на влажные полянки в глубину леса или исчезают совсем.

Основные съедобные грибы мая – строчки (гигантские), сморчки и сморчковые шапочки. Кроме того, после первой декады встречаются различные виды псатиреллы и пецица коричневая, одинокие экземпляры светлой вешенки. Иногда к пятой 5-дневке успевает вырасти чешуйчатый трутовик – хороший съедобный в молодом возрасте гриб, основной урожай которого приходится на июнь-июль. В конце мая наступают очень теплые дни (точка **D**), температура поднимается выше 25 ^{0}С, а затем – «дубовые холода» (на последней 5-дневке в точке **Е** всего 12-14 ^{0}С тепла). Либо холод, либо жара обычно заканчивают весенний слой. После короткого перерыва появляются первые травники, ранние летние грибы. Основная их масса появится в следующем месяце.

ИЮНЬ. Первый и достойный представитель травникового слоя – серно-желтый трутовик. Те грибники, которые знают зараженные этим довольно опасным грибом-паразитом леса, не остаются без грибов в июне. Массовое и обильное плодоношение трутовика – с конца мая до середины июня. Потом его тоже можно будет встретить в конце июля и августа, но не так много. С конца мая появляется много мелких съедобных грибов: летний опенок, коллибия лесолюбивая, луговой опенок, навозник мерцающий. Иногда они составляют основной урожай. В их компанию пытается пробраться ядовитый серно-желтый ложноопенок. В начале июня появляется березовик, сперва на светлых возвышенностях, на прогретой почве, по краю леса. Слой березовиков занимает весь июнь с небольшим перерывом в жаркой точке F (20-25 °С). А для большинства грибов слой в этой точке заканчивается.

На конец июня – начало июля приходится еще один слой: колосовиковый. Появляются первые лисички, сыроежки, шампиньоны. Но главное – первые белые и осиновики. С этого времени тянутся в лес грибники. Главные грибы месяца: сначала серно-желтые трутовики, летние опята, позднее – березовики, белые и осиновики. Часто слой оканчивается похолоданием К1. Некоторые июньские грибы на это почти не реагируют (свинушки, шампиньоны).

ИЮЛЬ. Первая половина месяца в Подмосковье характерна двумя похолоданиями К1 и К2. В июле появляются жнивники – летние грибы. Если похолодание затягивается, начинают расти и осенние виды. При устойчивых температурах около 16 °С появляются осенние опята. Это их первый слой, чаще всего менее обильный и грибы в нем не такие ядреные, как в сентябрьском. Могут плодоносить единичные чернушки и польские.

В июле массово начинают расти самые разные сыроежки, дождевики, говорушки и млечники. Теплолюбивые скрипицы, лиственничные маслята и серо-розовые мухоморы при благоприятных условиях не знают перерыва до конца августа. Растут разные мухоморы, в том числе красные, сигнализирующие об очередном слое белых. Тут

же – горчак, тоже прикидывается белым. Среди травы хрустят рыжики, просятся в засол молодые валуи, вырвались на простор желтые лисички. В самом конце месяца высоко поднимаются зонтики, вытягиваются «душистые» веселки. Трудно выделить основные грибы этого месяца – грибов множество, если земля не пересохла. Это – верхушка лета, самое жаркое (по статистике) время, больше 28 °С днем. Позднее температура будет постепенно снижаться, а ночные похолодания приведут к грибным утренним туманам.

АВГУСТ. Со второй или с третьей 5-дневки наступает очередь брусничного, августовского слоя. Новых видов в августе появляется меньше, чем в июле, но это не должно расстраивать грибников – урожайность грибов больше. Вообще, это самое урожайное время: с середины августа до середины сентября. Растут и июльские, и новые виды. Настало время паутинников. Первая их волна приходится на начало месяца, вторая – на середину августа. Похолодание (до 15 °С в точке М) запускает новое плодоношение грибов. Массово появляются самые ядовитые – бледная поганка и различные волоконницы. На деревьях – желтые чешуйчатки, под ногами – желтые лисички и ежевики, маслята. С середины августа много благородных грибов: белых, березовиков, осиновиков, польских. Появляется следующая волна сыроежек. В самом конце месяца начинается массовый сбор осенних опят – жестких, но универсальных грибов для любых заготовок.

СЕНТЯБРЬ. Для некоторых грибов первая 5-дневка – пустая. Потом начинается сентябрьский, листопадниковый слой. Грибы сентября – крепкие, ядреные, не сравнить с летними. Ночные росы дают хорошую влажность. В самом начале месяца продолжается массовый сбор опят в Подмосковье. Богатым бывает слой белых, волнушек, паутинников.

Большими группами появляются поздние рядовки и говорушки – самые массовые среди них фиолетовая рядовка и дымчатая (серая) говорушка. Урожай в сентябре богатый, но искать грибы стало труднее: вся земля теперь

пестрит желтыми и под цвет охры опавшими листьями. К середине месяца обычно холодает (в точке **P** днем до 8-10 °С, а ночью до нуля и ниже) и летние грибы пропадают. В хвойниках бывает много зеленушек, сладких гигрофоров. На валежнике успевает вырасти серопластинчатый опенок, серая вешенка и осенний строчок. Нельзя забыть про зимний опенок, плотный, но вкусный гриб. Подходит к концу сентябрь, кончаются грибы. Заморозки на границе октября (днем в точке **R** около 5 °С тепла, а по ночам – 2-4 °С мороза) заканчивают этот слой.

ОКТЯБРЬ. Короткое потепление до 10 °С в начале месяца (точка **S**), последние грибы растут в этом слое. Теперь грибников в лесу совсем мало. Самые хорошие грибы месяца, пожалуй, серая вешенка, соснолюбивая серая рядовка и зимний гриб-опенок. Чуть позже появляется поздняя осенняя вешенка. Приходится удовольствоваться малоизвестными хлипкими грибочками, лишь бы на жареху хватило. Это каштановые псатиреллы, поздние гигрофоры, маловкусные масляные коллибии. Правда, в теплый октябрь можно встретить фиолетовые рядовки и серые говорушки – хорошие съедобные грибы. Но сильных заморозков (ниже 2 °С мороза) они не выдерживают. Такое похолодание случается в середине последней декады. Чаще всего оно заканчивает грибной сезон.

НОЯБРЬ. Среднесуточная температура опускается ниже нуля около 4 ноября, днем холодно, грибы расти перестают, начинает идти снег. Но в теплую погоду и в ноябре есть чем поживиться. Если же потепление (выше 5 градусов) длится около недели, то еще можно надеяться на последний урожай. В этом месяце растут самые устойчивые «морозники», как правило, во второй и пятой 5-дневках. После заморозков (**T** и **W1**) в начале ноября можно найти на дубах псатиреллу, серую вешенку, у сосен серую рядовку – все они хорошо переносят морозы, почти не теряя своих вкусовых качеств. Поздний гигрофор, зимний опенок и осенняя вешенка могут расти до конца ноября, пока их не засыплет снегом или окончательно не заморозит.

ПОИСК И СОБИРАНИЕ ГРИБОВ

Прогулка за грибами может быть двух типов: просто наудачу, когда собирают все съедобные грибы, которые встречаются, и целевая прогулка за конкретным видом грибов в период их массового плодоношения. В засушливое лето или безгрибье приходится собирать все известные съедобные грибы. Чем больше грибник знает и различает видов грибов, тем больше вероятность, что его не обойдет «удача». Подсчитайте, сколько видов грибов вы можете отличить, сколько собираете в вашем лесу. Если 10, то вы только начинающий грибник. Если 100, то вы знаете толк в грибах и никогда не уйдете из леса с пустой корзиной.

Для целевого поиска определенного вида грибов необходимо знание типа леса и грибного сезона, то есть когда и где растут эти грибы. Особенно важно «угадать» сезон для весенних и раннелетних грибов, когда кроме одного-двух видов корзинку и наполнить больше нечем. Целевое собирание бывает и в период массового обильного роста какого-то одного вида (рыжики, маслята, опенки). Пользуясь грибным календарем или личным опытом, можно запланировать, какой лес лучше посетить: хвойный или лиственный, окраину или чащу. Для знакомого леса можно разработать маршрут. Следует учитывать фенологические признаки, которые точнее и конкретнее указывают на появление грибов (придется наблюдать за природой), чем календарь. Или следить за появлением первых грибов в продаже на рынке. Опытный грибник в своем лесу знает контрольные места, где появляются первые грибы того или иного вида, и следит за ними.

У нас принято ходить за грибами ранним утром, когда солнце еще не встало. Считается, что грибы в предрассветный час лучше видны. В наше многолюдное время, пожалуй, главный довод в пользу утреннего собирания – это желание первым попасть в грибное место, опередив «соперников».

Точной и однозначной методики поиска грибов, наверное, не существует, так как слишком велико их разнооб-

разие. Одни растут рядом с деревом, другие на опушке. Здесь важнее погода: в сухую грибы жмутся к корням и стволам, к упавшим деревьям, в сырую взбираются на пригорки. Многие грибы растут группами, тут надо не торопиться, а внимательно оглядеть ближайшие места. Некоторые грибы растут рядами или кругами. Тогда надо, определив по 2-3 грибам направление ряда, искать по прямой в обе стороны. Так растут рядовки, говорушки. «Ведьмины круги» на постоянных местах (у лисичек, например) каждый год увеличивают свой диаметр, и окружность отодвигается от центра на 10-30 см. Некоторые трубчатые грибы, растущие около деревьев, чаще появляются в северном секторе от ствола.

Скорость движения грибника по лесу тоже зависит от конкретного вида грибов. Многочисленные опята или яркие серно-желтые трутовики позволяют быстро передвигаться от пенька к пеньку, от дерева к дереву и высматривать эти грибы издалека между ветками. Редкие, мелкие и неяркие, притаившиеся грибы (березовики, белые) надо искать неторопливо, даже медленно двигаясь по лесу, всматриваясь и останавливаясь. Полезно пройтись по одному месту с разных направлений – гриб, бывает, так спрячется или так освещается солнцем, что виден только с одной стороны. Иногда полезно, найдя первый гриб, внимательно посмотреть на него, запоминая цветовой образ, чтобы глазу было легче ориентироваться в пестром опаде леса. Некоторые незаметные, но растущие группой грибы собирают, как землянику: нашел один гриб, присел к нему и выискиваешь, сидя, следующий. Нередко грибники пользуются простейшим приспособлением – палкой длиной около метра с разветвлением на конце, «рогулькой». С нею не надо заглядывать под каждый листочек, нагибаться и приседать, можно ворошить траву и приподнимать листья не нагибаясь. Не следует только сильно разорять подстилку: даже там, где грибы не растут в данный момент, она все равно пронизана мицелием.

Емкость для собирания грибов должна иметь жесткую форму и хорошо проветриваться. Корзина любого вида

для этого наиболее подходит. Грибы в ней не мнутся от движения и не «горят» от скученности. Некоторые грибники накрывают корзину сверху плотной материей, чтобы туда не сыпались листья и насекомые с деревьев (особенно листопадной осенью) или от жаркого солнца. Меньше подходят пластмассовые и эмалированные ведра, в которых грибы плохо проветриваются. Вовсе не подходят оцинкованные ведра (возможно окисление) и полиэтиленовые сумки, не пропускающие воздух. Полиэтиленовые пакеты очень удобны, но совершенно не годятся для длительного хранения, в них грибы «потеют», киснут и быстро портятся. В мягких матерчатых сумках грибы мнутся и ломаются, крошатся, принимая нетоварный вид. Нежные навозники надо брать на обратном пути домой, а то почернеют и раскиснут при долгой прогулке. И перерабатывать их надо сразу по возвращении. Единственный, наверное, гриб, который можно утрамбовывать в сумку и рюкзак, это – опенок настоящий, осенний. Упругий грибок практически не ломается. Но долго в куче его, как и другие грибы, держать нельзя: температура скученных грибов повышается, и они начинают «гореть».

В нашей литературе долго дискутируется вопрос, как собирать грибы: срывать, срезать или выкручивать. Ни одного однозначного ответа пока нет, исследований или доводов в пользу какого-то одного способа тоже нет. Наверное, можно собирать по-разному, лишь бы грибница сохранялась. Толстые трубчатые грибы или грибы с крепкими мицелиальными тяжами лучше выкручивать, а большинство пластинчатых – срезать, некоторые хрупкие грибы можно обламывать. При этом важно не вытаптывать подстилку в грибных местах, особенно в периоды массовых сборов грибов. Иногда для опознания надо взять гриб целиком. В этом случае следует аккуратно подрезать мицелий под самой ножкой гриба. Обнаженную грибницу лучше присыпать землей, чтобы она не пересыхала.

Срезанный гриб лучше сразу очистить от мусора, земли, насекомых и т.п. Вообще надо стараться чисто брать грибы, срезая грязное основание ножки, особенно если

грибы предназначены для консервирования. Один грязный гриб способен перепачкать в корзине и соседние грибы. В любом случае вы сэкономите на этом время, необходимое для домашней очистки. В корзине грибы желательно сортировать, хотя бы простейшим образом: твердые в одну сторону, мягкие – в другую или наверх. Мелкие и нежные грибы (летние опята) лучше собирать в отдельный пакет, который удобно класть поверх остальных грибов. Некоторые грибы надо укладывать отдельно, потому что они пачкаются. Неочищенные от липкого слоя мокрухи оставляют на соседних грибах черные пятна. Удобно класть отдельно дождевики, белые крупинки от которых прилипают к другим грибам. У старых трубчатых грибов лучше удалить трубчатый слой – он быстро раскисает, а пищевой пользы от него мало. Следует также вырезать замеченные червивые места, иначе за время прогулки червивость может увеличиться. Полностью червивый гриб лучше не выбрасывать, а нанизать на сучок, если вы хотите, чтобы он размножался, а может, пригодился бы лесным обитателям. Так же надо поступать со срезанными по ошибке грибами.

Укладывают грибы в корзину по-разному. Некоторые авторы советуют грибы без ножек класть шляпками вниз. Но если корзина открыта, на пластинках будет собираться много лесного мусора. Поэтому укладывайте грибы, как вам удобно и привычно. Грибы с длинной ножкой, конечно, удобнее и рациональнее класть боком, так они меньше ломаются.

Экипировка грибника должна быть, как у туриста: легкой и удобной. В жаркий день желательно иметь одежду из натуральной ткани и удобные, проверенные временем легкие тапочки или ботинки на ногах. В дождь – плащ, удобный для вас, желательно длинный, закрывающий колени до самых сапог или другой непромокаемой обуви. Тогда не будет страшна мокрая трава. Аналогично можно одеваться при утренней росе. На голову следует надевать кепку, берет, косынку или шапочку (в холодную осень), чтобы уберечься от сора, веток и насекомых. За-

мечательное изобретение – рюкзак. Туда можно уложить еду, если вы надолго отправились в лес. Если днем стало жарко, можно спрятать туда ненужную одежду, плащ-дождевик, пакеты и т.д. Собранные осенние опята, упакованные в сумки, тоже можно загрузить в рюкзак. И при всем этом обе руки остаются свободными для корзины и привычного ножа. Нож лучше иметь из нержавеющей стали, при охоте за трутовиками более длинный и острый, для мелких грибов подойдет короткий или перочинный.

Очень поможет в лесном походе компас. В солнечный день заплутаться в лесу трудно, если помнить, что восходит солнце на востоке, а в полдень бывает на юге (с учетом перехода на летнее время и с учетом декретного сдвига это происходит в 14 часов). Куда хуже, когда солнышка не видно. Заблудиться можно и не забираясь в чащу. И густом лесу и весной, когда вся трава одинаково яркая, несколько раз повернешься, увлеченный поиском, и уже потерял еле заметную тропинку. Идти в точном направлении да еще при этом собирать грибы без компаса очень трудно. Если в лесу есть просеки, то они, скорее всего, ориентированы в направлениях север – юг и запад – восток (реже северо-запад – юго-восток и северо-восток – юго-запад). Это значит, что, идя из любой чащи точно на восток или запад (на север или юг), наверняка можно выйти на какую-нибудь просеку. Направление надо сверять с компасом через каждый десяток метров. Просеки прорубают обычно через 500-600 метров. На пересечении просек устанавливают квартальные столбики. На четырех обтесанных гранях таких столбиков указываются цифры, означающие номера кварталов данного леса. Каждая цифра «смотрит» в сторону своего квартала. Отсчет кварталов идет с запада на восток, как строчки в книге, начиная с первого, северо-западного. Когда лес кончается, нумерация переходит на следующую «строчку» кварталов. Таким образом, север будет там, где смыкаются на квартальном столбе две меньшие цифры, а юг там, где две наибольшие. Существует и много природных признаков ориентации: зам-

шелость деревьев больше на северной стороне стволов, муравейники расположены к югу от дерева и другие.

Тихая охота полезна не только собранной добычей. Лес замечательно успокаивает, дает возможность отдохнуть и душе, и телу, уставшим за рабочую неделю, нашим глазам и мыслям. Это прекрасная смена образа жизни для горожанина. А пешая ходьба полезна для всех людей в любом возрасте, особенно для тех, кто имеет малоподвижную работу. Лес воспитывает и вырабатывает бережное отношение к окружающей среде. Поиск грибов для бывалого грибника уже не самоцель, в круг его интересов постепенно входят растения, птицы, животные, он начинает замечать красоту природы, леса и, конечно, грибов. Человек, который ходит в лес не один раз в году, чтобы набрать опят для засолки, а регулярно, неизбежно начинает с любовью и уважением относиться к лесу и природе. У него вырабатывается своя эстетика и этика взаимоотношений с природой. И постепенно формируются правила поведения в лесу.

1. Всегда собирайте только те грибы, которые вам понадобятся, которые сумеете донести, сохранить или приготовить для еды. И не рвите цветов столько, чтобы их, увядшие, выбросить при выходе из леса. Не берите у природы лишнего.

2. Не трогайте остальные грибы, не сбивайте мухоморы, мокрухи, веселки и другие «поганки» – они могут понадобиться другим грибникам или лесным животным, они существуют вместе с лесом и играют в его жизни свою, может, пока непонятную, роль. Некоторые грибы очень редко встречаются в России и занесены в Красную книгу (мутинусы, диктофора). Отношение к ним должно быть такое же благоговейное, как к редким растениям и вымирающим животным. Не разрушайте лесной мир.

3. Не оглашайте лес громкими криками. Не пугайте лесных обитателей. У них своя напряженная жизнь. Лучше послушайте местные звуки и пение птиц. Кто тихо идет по лесу, тот замечает вокруг гораздо больше интересного, потому что его не боятся. Даже одеваться в лес лучше скромно и неярко. Не нарушайте лесную жизнь.

ОПРЕДЕЛЕНИЕ ГРИБОВ

Если вы хотите расширять свои познания о грибах, то вам неизбежно придется всерьез заняться определением неизвестных видов. Тем более если речь идет не просто о теоретических знаниях, а о практическом их применении, то есть об употреблении новых грибов в пищу. Чтобы не чувствовать сeбя сапером (который ошибается только раз), надо достаточно серьезно отнестись к своему увлечению, потому что определение видов – это трудоемкая операция. Некоторые грибы настолько выразительны и ни с чем другим не сравнимы, что определяются легко. Однако большинство видов имеют своих двойников с незначительными отличиями (например, отличаются только формой спор) или большую вариабельность, то есть грибы одного вида способны выглядеть немного по-разному в различных условиях и местах обитания. Это касается в основном окраски и дополнительных признаков. Может повлиять на внешний вид и погода. В дождь, в сушь и после заморозка один и тот же гриб подчас перестает быть похожим на себя. Кроме того, молодые и зрелые грибы одного вида тоже сильно различаются. Эти «небольшие» проблемы и предстоит решить творчески настроенному грибнику. Следующий план именно для него.

1. Еще дома надо приготовить дополнительные пакеты для неизвестных грибов. Лучше, если это будут бумажные пакеты, потому что в полиэтиленовых грибы со временем отсыревают и меняют свою внешность. Чтобы новые грибы не помялись, можно применять жесткие коробочки или для них должно быть свое место в корзине, по крайней мере сверху остальных грибов. Может пригодиться увеличительное стекло (лупа) для рассматривания мелких деталей. Если у вас есть в доме видеокамера, ее тоже полезно захватить с собой. Помимо съемки лесных пейзажей ею очень удобно снимать гриб со всех сторон. Отпадает необходимость запоминать многие детали. К сожалению, камера, как правило, не обеспечивает точную передачу цвета. Можно фотографировать грибы, тогда цвет получится правдоподобнее, однако это очень трудоемко.

2. Надежнее всего, конечно, записать все приметы нового гриба сразу, как только его нашли. Но тогда собирать все остальные грибы будет просто некогда. Ваш поход в лес превратится в микологическую прогулку. Чтобы совместить собирание грибов со своей любознательностью, придется запоминать как можно больше: все признаки плодового тела и его частей (особенно цвет, еле заметный поясок и чешуйки, нежное покрывало), место произрастания и другие подробности, в том числе запах и вкус. При определении вкуса надо быть очень аккуратным: можно только лизнуть срез неизвестного гриба, в крайнем случае пожевать маленький кусочек и выплюнуть, не глотая. Такая вкусовая проба практически всех грибов безвредна, кроме некоторых смертельно ядовитых. Следует запомнить субстрат и деревья, возле которых растет гриб. Любая подробность может пригодиться. Видеокамера окажет посильную помощь – запомнит гриб свежим, а не таким помятым, как в пакете. Собирать желательно несколько грибов, разного возраста, целиком, осторожно подрезав мицелий под самой ножкой.

3. Прогулка заканчивается за письменным столом: надо записать свои впечатления, обмерить гриб, рассмотреть под лупой, хорошо бы и зарисовать (если есть такие способности), просмотреть видеопленку. Можно сварить часть неизвестных грибов, чтобы узнать цвет, запах и другие признаки у вареного гриба. Если нет времени заняться этим сразу, пусть новые грибы полежат в пакете в холодильнике. Только надо помнить, что многие грибы изменяют свой внешний вид, особенно цвет, при хранении.

4. Часто весь процесс определения неизвестного гриба сводится только к этому последнему этапу. В книге находят рисунок (или фотографию), наиболее похожий на принесенный гриб, читают комментарий и... ничего не получается. Во-первых, на новый гриб бывают похожи сразу несколько рисунков, во-вторых, почти половина описаний тоже подходит к нему. Не переживайте. Нужен некоторый опыт работы с книгами и внимательность при изучении своих находок. Лучше иметь несколько грибных

книг. Рекомендуемую литературу можно найти в самом конце этой книги. И нельзя забывать, что художник мог нарисовать гриб не совсем так, как говорится в описании, или нарисована лишь одна (пусть самая типичная) разновидность гриба, та, которая не встречается в вашем лесу. Да и качество фотографий тоже бывает разное. Наконец, в книге может просто не быть интересующего вас вида. Это тоже случается довольно часто. Полезно бывает определить хотя бы род или семейство, чтобы при удобном случае продолжить поиск. Для этого в некоторых книгах есть таблицы определения родов и семейств по характерным признакам. В других книгах приводятся классические ступенчатые таблицы признаков. В следующую прогулку полезно отыскать новый гриб, обратить внимание на некоторые отличия, уточнить свои впечатления. И если ни в одном определителе нет похожего гриба, то можно самостоятельно сделать настоящее описание нового гриба и постепенно дополнять его новыми подробностями.

ОПИСАНИЕ ГРИБА

Описание гриба состоит из пяти основных информационных частей. Сразу оговоримся, что речь идет об информации для грибников-любителей, которые обходятся без химических реактивов, без микроскопов и т.п. Увеличительное стекло (лупа) может пригодиться, но не более.

Само собой, впереди приводится название гриба на русском языке, наиболее подходящее или распространенное по мнению автора. За ним приводится латинское название вида. Желательно перечислить известные синонимы (русские и латинские) и народные названия. Интересно проследить происхождение разных названий гриба, научных и народных. Вторая часть – о месте обитания и сроках плодоношения. Следующая, самая обширная часть состоит из подробного описания внешнего вида и строения гриба. Четвертая часть – о съедобности и употреблении рассматриваемого гриба, и последняя, пятая, может содержать различные дополнительные полезные сведения о произрастании, приготовлении и сходных, похожих ви-

дах грибов. Встречающиеся схемы описания грибов различаются в основном только порядком расположения информационных частей. В этой книге описания составлены по следующей схеме.

1. ***Название вида*** (русское, латинское, синонимы, народные прозвища).

2. Время и место плодоношения обозначено словом ***«растет»***. Здесь указываются месяц и слой, сезон массового плодоношения, тип леса и почвы, типовые места плодоношения, как растет гриб, одиночно или группой (семьей-гнездом, пучком-сростком, колонией), встречается часто или редко и т.д.

3. ***«Плодовое тело»*** (общее описание внешнего вида грибов, не имеющих явно выраженных шляпки и ножки).

4. ***«Шляпка»*** – здесь приводятся средние размеры шляпки зрелого гриба (в скобках возможные максимальные размеры). Дается описание формы шляпки (желательно в разном возрасте). Описание формы края (его извилистость – ровный, неровный, волнистый, складчатый, рубчатый, бугорчатый; его загнутость – прямой, опущенный, загнутый, завернутый, поднятый, выгнутый, его цельность – цельный, надтреснутый, лопастно-рассеченный). Описание поверхности шляпки (ровная, неровная, влажная, сухая, слизистая, матовая, волокнистая и т.д.). Описание кожицы (если это необходимо). Описание окраски шляпки: тут каждый пишет так, как он видит цвета. В средней полосе грибы обычно не очень ярко раскрашены, преобладают серовато-желтовато-коричневатые тона. Много шляпок красноватых оттенков, но мало зеленых и синих. Цвета шляпки обычно не чистые, с различными переходами, что заметно затрудняет подбор слов. Поэтому получаются сложные, длинные, через несколько дефисов слова. Есть некоторые общепринятые особенности. Например, употребление эпитета «бурый» (который означает темно-коричневый с черным оттенком цвет).

5. ***«Гименофор»*** (или ***«Пластинки»)*** – это описание спороносного слоя. Пластинки, конечно, более многообразны. Приводится описание особенностей их внешнего строения

(частота, цельность края, относительные размеры – широкие, узкие, тонкие или толстые). Особое внимание – способу крепления пластинок к ножке. И, конечно, окраска.

6. *«Ножка»* – здесь приводятся средние размеры ножки зрелого гриба: ее длина и толщина, диаметр (в скобках наибольшие размеры), ее физические свойства (ломкая, плотная и т.п.). Далее идет описание формы (ровная, изогнутая и т.п.) и положения ножки (центральная, эксцентрическая, боковая), ее поверхности (гладкая, волокнистая, чешуйчатая и т.п.), внутреннего строения (сплошная, полая, выполненная и т.п.). И, конечно, окраска. Дополнительно для некоторых грибов – описание кольца и вольвы.

7. *«Мякоть»* – описание включает ее физические характеристики, консистенцию (тонкая, мясистая, плотная и т.п.), цветовую окраску (с учетом изменения на срезе, от прикосновения или просто со временем на воздухе). Особую сложность представляет описание запаха и вкуса. У каждого свои ассоциации с различными запахами, один пишет, что пахнет селедкой, другой – омарами. Сложно для любителя с описанием вкуса. В принципе, вкусовая проба сырой мякоти гриба (в минимальном объеме – на зубок) довольно безопасна. Исключение составляют смертельно ядовитые бледная поганка и др. Но вкусовые ассоциации у всех тоже разные. Если есть млечный сок, то приводятся его обильность, цвет (и его изменения на воздухе), вкус и запах.

8. *«Употребление»* – дается оценка съедобности и товарной категории. И то и другое очень разноречиво и спорно. Поэтому для осторожных людей в скобках приводится время отваривания почти для всех грибов, включая и безусловно съедобные. Выражение «свежие» вовсе не означает употребления в сыром виде. Это значит, что грибы используются в различных блюдах, где проходят тепловую обработку (жарение, тушение, супы). На многие желудки недоваренные грибы действуют неблагоприятно. Исключения составляют лишь некоторые давно проверенные (белые, пестрые зонтики, рыжики, молочай и

др.), не требующие предварительного отваривания перед готовкой в горячем блюде.

9. *«Сходство»* опасно только с ядовитыми грибами. Хотя многим, надо надеяться, интересно разбираться в грибах вообще. Для начинающего грибника почти все описания грибов одинаковые. Большую роль здесь играют хорошие иллюстрации. Для разных людей похожими кажутся разные грибы. Некоторые здесь приводятся.

10. *«Добавление»* включает любые дополнительные сведения по собиранию, произрастанию и разновидностям рассматриваемого гриба из собственного опыта или из литературных источников.

Не каждый любитель будет тратить время на сложные изыскания, чтобы составить описание гриба. Если у вас нет к этому склонности, то ни в коем случае не берите неизвестные грибы. Или спросите у грибника, которому вы наверняка доверяете (не первому встречному), и пусть он, не умничая, пальцем покажет, какой гриб можно есть, а какой – нельзя.

3. ПИЩЕВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИБОВ

СЪЕДОБНЫЕ И НЕСЪЕДОБНЫЕ ГРИБЫ

Пищевые качества грибов до сих пор вызывают многочисленные споры. Одни считают их полноценной заменой животных и растительных продуктов, другие утверждают, что они вовсе бесполезны из-за большого содержания хитина – твердого неперевариваемого желудком вещества. Специалисты действительно оценивают содержание в грибах хитиноподобного вещества (микохитин, или фунгин) в достаточно большом количестве (в шляпках до 20 %, а в ножках более 40 % сухого веса). Он затрудняет переваривание грибов в желудочно-кишечном тракте человека. Хотя по некоторым современным медицинским взглядам для желудка даже полезно употребление (в меру, конечно) таких веществ. Не надо забывать и про способность грибов накапливать тяжелые металлы и вредные микроэлементы из окружающей среды (кобальт, кадмий, радиоактивные элементы). Но, несмотря на это, многие люди грибы любят за их неповторимый вкус. А полезность их, по последним данным, не вызывает сомнений. Грибы содержат все основные необходимые для питания человека вещества (табл. 4) – белки, жиры, углеводы, минеральные вещества и витамины А, В, D, PP (и немного витамина С). Хотя содержание белков в грибах низкое (около 3 %), зато они содержат множество аминокислот, в том числе и незаменимых. Таким образом, грибы это низкокалорийная (в среднем 300-350 килокалорий на 1 килограмм), питательная, полезная и вкусная пища. Опасности возникают только при неправильном их собирании и употреблении. В наших ле-

Таблица 4. Питательная ценность грибов в сравнении с другими продуктами

Продукты	Состав				Энергетическая ценность, ккал в 1 кг
	Вода	Белки	Жиры	Углеводы	
Грибы свежие	90	3	0,8	4	300
Грибы сушеные	13	25	8	30	3000
Мясо свежее	70	20	10		1600
Масло сливочное	15	0,6	80	0,9	7000
Молоко пастеризованное	88	3	3,2	4,5	600
Яйца куриные	74	12	12	0,7	1600
Хлеб	40	7	1,1	45	2000
Картофель	75	2	0,1	41	830
Капуста	90	1,8		11	280

сах среди огромного количества грибов, которые можно каким-либо способом употреблять в пищу, встречаются 2-3 десятка ядовитых. Из них 5-8 видов не так уж редки.

Но и среди микологов нет единого мнения по поводу съедобности некоторых видов. С развитием науки о грибах, некоторые виды, ранее считавшиеся съедобными, вдруг оказываются опасными. Реже наоборот – ранее признанные ядовитыми переходят в разряд съедобных. По вкусовым качествам съедобные грибы можно разделить на деликатесные, вкусные, просто съедобные с невыразительным вкусом и невкусные. Но на вкус и цвет товарища нет, так что эта оценка достаточно индивидуальна. По своим товарно-пищевым качествам съедобные грибы официально, согласно «Санитарным правилам» Министерства здравоохранения, разделены на четыре категории (табл. 5). Такое разделение учитывает пищевую ценность грибов, возможность промышленной заготовки и транспортировки, внешний товарный вид, а не вкусовые качества. И подчас совершенно неверно или спорно, когда

Таблица 5. Деление съедобных грибов на товарно-пищевые категории

Категория	Оценка видов	Название видов (число)
I	ценные	Белый гриб (4 формы), груздь настоящий и желтый, рыжики (2 формы)
II	хорошие	Березовики, осиновики, масленки, дубовики, волнушки, польский и др. (21 вид и форм)
III	средние	Млечники, подгруздки, сыроежки (46 видов и форм)
IV	остальные	Вешенки, говорушки, дождевики, млечники, мокрухи, навозники поплавки, сыроежки (78 видов и форм)

очень вкусные и даже деликатесные грибы отнесены к низшим третьей и четвертой категориям.

Все грибы-макромицеты можно разделить на съедобные, которые в каком-либо виде можно употреблять в пищу (в том числе безусловно съедобные и условно съедобные), и несъедобные, которые нельзя употреблять в пищу по каким-либо причинам (просто несъедобные и ядовитые).

Безусловно съедобные грибы – можно употреблять в сыром виде или после отваривания

Условно съедобные грибы – ядовиты без предварительной обработки, имеют неприятный вкус или запах без обработки, несовместимы с некоторыми продуктами

Несъедобные грибы – имеют неустранимый неприятный вкус, неустранимый неприятный запах, непищевые качества консистенции мякоти

Ядовитые грибы – слабо ядовитые, сильно ядовитые, смертельно ядовитые

Правда, понятие съедобности очень условно у разных народов и стран. Часто это связано не с химическим составом грибов, а с местным национальным опытом, привыч-

ками и предубеждениями В Западной Европе, например, не собирают млечники и сыроежки с едким соком, опята.

Безусловно съедобные грибы можно употреблять в пищу без отваривания (такие как белые, некоторые сыроежки и т.п.) или после довольно кратковременного отваривания, бланширования или ошпаривания кипятком. Основную массу съедобных грибов все-таки следует отваривать. Даже опытные грибники вспоминают, что отравления у них были связаны именно с употреблением сырых грибов.

К **условно съедобным** относят грибы, которые обязательно требуют какой-либо предварительной обработки (для удаления или разрушения ядовитых веществ или нежелательного привкуса или запаха). Это может быть вымачивание в соленой воде, многократное отваривание с удалением отвара, сушка или длительное соление. Особую подгруппу составляют грибы, несовместимые с определенными продуктами (например, навозник серый, ядовитые вещества которого растворяются в спирте, поэтому употреблять его вместе с алкоголем не рекомендуется).

Обыкновенные **несъедобные** грибы трудно, невозможно или неприятно употреблять в пищу из-за их качества и свойств. Это может быть неустранимый привкус (чаще горечь), устойчивый неприятный запах или несъедобная консистенция мякоти (резинистая, пробковая, деревянистая). Как их ни отваривай, как ни промывай, они сохраняют эти свои качества.

Последняя группа – **ядовитые** грибы. Сюда относятся грибы, содержащие неустранимые яды. Это могут быть слабо ядовитые, сильно ядовитые или смертельно ядовитые грибы. Последние вызывают смертельный исход при употреблении даже в малых количествах. Самыми ядовитыми в наших лесах считаются бледная поганка, мухомор весенний белый, мухомор вонючий, волоконница Патуйяра. Слабо ядовитые грибы довольно быстро (от 30 минут до 3 часов) вызывают расстройства функций организма (как правило, рези в желудке и расстройство кишечника). Выздоровление наступает через 1-2 дня самопроизвольно или при лечении и соответствующей диете. Смертельных по-

следствий такие грибы не вызывают. Сильно ядовитые поражают разные органы, вызывая сильные расстройства, обмороки, нарушения обмена веществ и т.п. При употреблении в большом количестве и отсутствии лечения могут быть очень опасны и даже привести к смерти.

ГРИБНЫЕ ОТРАВЛЕНИЯ

В Европе ежегодно случается до десяти тысяч грибных отравлений. Несмотря на то что в некоторых странах (Англия, Франция) дикие грибы вовсе не собирают. Для нашего народа, наоборот, более привычно пользоваться лесными грибами и ягодами. Ежегодное начало массового грибного сезона (июль-август) знаменует начало массовых грибных отравлений. В газетах появляются устрашающие заметки о первых жертвах и о бесполезности грибов вообще.

Думается, основная причина отравлений – плохое знание грибов, либо невнимательность и поспешность.

Первую группу ядов составляют токсины, вызывающие отравления с возможным смертельным исходом. Токсины **плазмотоксического** воздействия содержатся в таких сильно ядовитых грибах, как бледная поганка, мухомор вонючий. Симптомы появляются, как правило, в первые сутки (через 12-24 часа), иногда на второй, третий день: рвота, понос, падение давления, судороги, обезвоживание организма. Поражаются печень (пожелтение кожи), почки, нарушается работа головного мозга. Токсины **паралитического** воздействия содержатся в некоторых паутинниках (оранжево-красный, редко встречающийся в средней полосе). Они поражают почки, затем двигательные органы и дыхательную систему. Опасность состоит в том, что первые признаки проявляются только через несколько суток (от трех дней до двух недель): тошнота, рвота, понос, жажда, озноб и головные боли, а также поясничные почечные боли.

Токсины **гемолитического** действия приводят к нарушениям кровяного обращения и сердечной недостаточности и содержатся в строчках, сморчках и некоторых

лопастниках. Первые признаки отравления (колики, рвота, печеночные боли, головокружение, нарушения пульса) появляются вскоре после употребления, через 2-10 часов, иногда позже. Гемолитические яды растворяются в горячей воде. В Германии известны многочисленные случаи массовых отравлений строчком обыкновенным, в том числе со смертельным исходом. Причиной этих отравлений специалисты считают обнаруженный в строчке яд плазмотоксического действия, который при кипячении и сушке не разлагается. После этого строчок был переведен в разряд ядовитых грибов. В России массовых отравлений строчками обыкновенными не наблюдалось, и некоторые специалисты по-прежнему относят его к условно съедобным грибам.

Отравления **агглютининового** типа вызываются накоплением ядов свинушки тонкой. Отравление (разрушение красных кровяных тел) проявляется через несколько лет (от 2 до 5) при постоянном и систематическом употреблении свинушки в пищу.

Вторая группа токсинов **нейротропного** действия поражает центральную нервную систему. Такие отравления вызываются слабо ядовитыми (мухомор красный) или сильно ядовитыми (волоконница Патуйяра) грибами, имеющими высокую концентрацию токсинов. Первые признаки в виде покраснения, усиления потоотделения, сердцебиений и состояния опьянения с галлюцинациями наблюдаются сразу после употребления (от 30 минут до 2 часов). Такое состояние сохраняется в течение 3-4 часов. При большой дозе токсинов происходит расстройство органов пищеварения, потеря сознания, состояние отравления сохраняется 2-3 дня. Возможен смертельный исход. Красного мухомора для этого надо съесть около 4 кг, а сильно ядовитой волоконницы Патуйяра всего 60 граммов.

Третья группа токсинов вызывает так называемые **локальные** отравления, как правило, желудочно-кишечные нарушения. Это происходит при употреблении слабо ядовитых грибов, и через 1-3 дня наступает выздоровление.

Первые признаки появляются сразу после еды или чуть позже (от 30 минут до 3 часов): колики и рези в желудке, тошнота, потом рвота, понос, иногда головные боли и головокружения. Виновниками отравления могут быть шампиньон желтоножковый, серно-желтый ложный опенок и некоторые рядовки.

Действия больного **до прихода врача** практически сводятся к очищению организма от ядовитой пищи. С одной стороны, это промывание и очищение кишечника с помощью слабительного и клизмы. С другой – это очищение желудка с помощью искусственно вызванной рвоты. Нужно выпить много жидкости: рекомендуют 4-5 стаканов холодной воды с содой (треть чайной ложки на стакан воды), крепкий холодный чай, кофе или молоко. Алкогольные напитки, которые увеличивают всасываемость веществ стенками желудка, то есть усиливают усвоение ядов, запрещены. Полезно принять 2 таблетки активированного угля для успокоения бурлящего живота и адсорбции вредных веществ.

Особый вид **алкогольного** отравления могут вызвать серые навозники при употреблении с алкогольными напитками. Токсин этих грибов растворяется в спирте и приводит к желудочно-кишечному отравлению. Первые признаки проявляются сразу после употребления (через полчаса) и выражаются в покраснении носа и всего лица, учащении сердцебиения, желудочных болях, потом появляются рвота и понос. Отравление проходит через 2-4 часа. Токсин сохраняется в организме в течение одного-двух дней. По литературным данным, этот токсин также содержится в навознике мерцающем, дубовике и говорушке булавоногой (а по устаревшим сведениям и в навознике белом). Правда, мой личный опыт эти данные не подтверждает.

Локальные вторичные желудочно-кишечные отравления могут быть вызваны и другими причинами: неправильным **сбором, хранением и приготовлением** грибов. Млечники, некоторые сыроежки, волнушки и другие условно съедобные грибы, содержащие едкие и раздражаю-

щие вещества – причина слабых отравлений в тех случаях, если грибы не доварены и вредные для органов пищеварения вещества в них сохранились. Недостаточно проваренные грибы с плотной волокнистой мякотью (опята, зимний гриб) также могут привести к расстройствам. При солении грибов надо выдерживать определенный срок – непросоленные грибы также вызывают желудочно-кишечные нарушения.

Собирание грибов в местах экологического загрязнения, вблизи удобряемых полей, свалок, захоронений, автомобильных дорог, заводов – еще одна причина возможных отравлений. Грибы, растущие в таких местах, могут накапливать тяжелые металлы и пестициды. Не следует собирать червивые и перестоявшие, старые грибы («перестарки»). Сами «черви» (личинки грибных комаров и мух-горбаток) могут сойти за мясо, но употребление в пищу продуктов их жизнедеятельности может неблагоприятно сказаться на некоторых желудках. Старые грибы содержат вредные продукты грибного обмена веществ (в том числе мочевину). Неправильное хранение – длительное, более суток в теплом месте – приводит к раскисанию грибов и разложению содержащихся в них белков с образованием вредных для органов пищеварения веществ. Особенно это относится к мягким трубчатым грибам (маслята, моховики).

У некоторых людей бывает **непереносимость** грибной пищи вообще или повышенная чувствительность к определенным видам. Съедобные грибы могут вызвать у них послабление желудочно-кишечного тракта (серно-желтый трутовик, иногда опята осенние) или сыпь на коже (опята осенние). Признаки отравления появляются после употребления (1-4 часа) или в течение суток. Следует учитывать возраст и состояние здоровья человека. Дети переносят отравление даже слабо ядовитыми грибами гораздо тяжелее взрослого. Для людей с хроническими заболеваниями желудка и кишечника грибы – провоцирующая пища и легко вызывают локальные отравления.

Можно отравиться грибами и зимой. В последнее время большое распространение получило домашнее консервирование овощей, фруктов и грибов. Неаккуратность, поспешность, плохая стерилизация посуды могут привести к печальным последствиям. В безвоздушной среде закупоренной банки могут развиваться возбудители **ботулизма** с выделением смертельно ядовитых веществ. Обычно у таких банок вздуваются крышки, но этого можно и не заметить. Проваривание и повторное кипячение грибов не помогает – токсины хорошо переносят высокую температуру. Первые признаки отравления проявляются через 2-3 часа или в первые сутки (1-5 дней): головные боли, расстройство зрения, охриплость, общая вялость при нормальной температуре. При подозрении отравления обязательно и срочно нужен врач. Выздоравливание проходит сложно и медленно (при своевременном лечении), в течение нескольких недель (до трех месяцев). Так как опасные микроорганизмы попадают в банки вместе с почвой и мусором, то основная профилактика против ботулизма – чистота приготовления. Уже при собирании следует избавляться от лишней грязи, чтобы она не попала на чистые грибы. А промывкой грибов на заключительном этапе должен заниматься самый аккуратный и терпеливый человек в семье. Тогда грибы будут радовать вас и зимой, и летом.

Профилактика грибных отравлений состоит из простых и понятных правил собирания и употребления. Они основаны на знании съедобных и ядовитых грибов, внимательности и аккуратности. Азарт грибной охоты, излишняя самонадеянность не должны мешать разумному подходу к этому вопросу.

1. Собирайте для еды только знакомые грибы. Сомнительные либо выбрасывайте сразу, либо откладывайте для определения в отдельный пакет, не оставляйте их в общей корзине. Определить видовую принадлежность грибов лучше на месте сбора. Дома многие из них будут иметь совсем другой внешний вид, и опознать их будет еще труднее.

2. Будьте внимательны при собирании: иногда ядовитые грибы растут вперемежку со съедобными (например, ложные опята среди настоящих).

3. Не собирайте старые и червивые, грибы у автомобильных дорог, заводов и в других экологически загрязненных местах.

4. Не храните сырые грибы в теплом месте, а в холодильнике – не более суток. Не употребляйте в пищу залежалые грибы. Вареные грибы можно хранить в холодильнике 1-3 дня в стеклянной или эмалированной посуде.

Существует множество предрассудков, как отличить ядовитые грибы от съедобных. Говорят, например, что у ядовитых неприятный запах и что их не едят насекомые (то есть они не бывают червивыми) или что луковица темнеет при варке с ядовитыми грибами и т.д. и т.п. И все это удивительно живуче: не только умудренные годами, но и молодые люди повторяют такие ошибки. Ничему этому не верьте. Бледная поганка – очень вкусный гриб с приятным грибным запахом, и в то же время - один из самых ядовитых грибов в природе. На сегодняшний день нет таких способов, чтобы отличить ядовитый гриб от съедобного по его внешнему виду, запаху, цвету и другим простым признакам. Надеяться приходится только на свои знания и опыт. Есть и такие грибы, о съедобности которых мнения специалистов различны. Одни и те же грибы в разных книгах причисляются к съедобным или к условно съедобным. Лучше отваривать все подобные грибы и отвар сливать. Медленно и неохотно усваиваются грибниками новые сведения о ядовитости некоторых грибов. Прежде всего это касается ядовитости строчка обыкновенного и свинушки тонкой. Тем более что отравления строчком происходят не всегда и не везде, а от свинушки вообще нет видимых сразу последствий. Тем не менее, признавая науку, нужно относиться к этому как к научно установленному факту и исключить эти грибы из употребления. Другое дело, что их ядовитость часто переносится на родственные виды (строчок гигантский и свинушку толстую). Оснований для этого пока никаких нет.

В этой книге приведены описания следующих ядовитых грибов:

Строчок обыкновенный (14)	Бледная поганка (179)
Свинушка тонкая (100)	Ложноопенок серно-желтый (233)
Рядовка серно-желтая (131)	Паутинник оранжево-красный (251)
Рядовка тигровая (133)	Паутинник красивейший (252)
Говорушка восковатая (151)	Волоконница Патуйяра (267)
Мухомор красный (173)	Волоконница земляная (268)
Мухомор поганковидный (174)	Волоконница волокнистая (269)
Мухомор пантерный (175)	Волоконница разорванная (270)
Мухомор порфировый (176)	Энтолома весенняя (271)
Мухомор вонючий (177)	Энтолома ядовитая (274)
Мухомор весенний (178)	Шампиньон желтокожий (199)

Возможно ядовиты:

Рядовка белая (121)	Коллибия веретеноногая (169)
Мицена чистая (158)	Лепиота гребенчатая (211)

УПОТРЕБЛЕНИЕ ГРИБОВ

Если и есть в удачной грибной охоте омрачающие ее последствия, так это, несомненно, – переработка собранного урожая. Вернувшись с собранными грибами, надо как можно быстрее их перебрать и сварить, то есть переработать. Различают холодную и горячую переработку. Холодная – это очистка, сортировка, промывка, а горячая означает ошпаривание, варку и приготовление блюд из грибов. Если нет возможности заняться переработкой сразу, надо обязательно выложить грибы из корзины на лист бумаги в проветриваемом месте. Навозники следует положить в холодильник, но не надолго, даже при пониженной температуре у них идет медленный процесс разложения. Другие свежие, не червивые грибы могут храниться в холодильнике (при температуре +5 °С) в среднем до двух суток. Желательно очистить и рассортировать грибы в тот же день. При сухой очистке от мусора червивые грибы удаляют или вырезают червивые места. Удаляют все неизвестные и подозрительные грибы. Съедобные грибы отделяют от условно съедобных и сортируют для отваривания, супов и заготовок. С некоторых грибов

(дождевики, маслята, серо-розовый мухомор) снимают кожицу или слизистую оболочку (мокруха). Кожицу удобно снимать, подцепив ножом, от края шляпки к середине. У дождевиков кожица отшелушивается при легком размятии в сухом виде или после недолгого (30 минут) вымачивания. Негигрофанные и твердые грибы можно ненадолго уложить в емкость (таз, ванна) с холодной водой. Многочисленный мусор отлипнет сам собой. Молодые ядреные грибочки (опята, серые говорушки и др.) можно промывать, перекладывая из одной емкости в другую, пока вода не станет чистой. Хрупкие и тонкомясистые, гигрофанные грибы (хорошо впитывающие влагу) долго держать в воде нельзя – они раскиснут. Крепкие грибы (в том числе опята осенние) могут пролежать в подсоленной воде (столовая ложка соли на 3-5 литров воды) сутки без видимого ухудшения. Условно съедобные млечники тоже вымачивают в подсоленной воде 1-3 дня.

Название гриба	Время вымачивания (дни.)
Краснушка	1
Подгруздки	1-2
Горькушка, грузди, волнушки	2-3
Валуй, чернушка	3

После предварительной промывки следует самая ответственная операция – окончательная промывка. Ее производят под краном, под проточной водой в сите или дуршлаге с внимательным очищением грибов от остатков грязи. Окончательную промывку надо доверять самому внимательному и аккуратному.

Безусловно съедобные грибы (белые, зонтик пестрый, молочай, рыжик настоящий) достаточно ошпарить кипятком или положить на 5 минут в кипящую воду перед приготовлением блюд. Большинство съедобных грибов лучше отваривать перед хранением. В холодильнике (при +5 °С) вареные грибы могут храниться до трех суток. Для отваривания грибы сортируют по сходным видам и консистенции, что позволит варить их одинаковое время в одной кастрюле.

Название гриба	Время отваривания (мин)
Сыроежки, летние опята	до 10
Березовик, маслята, моховики, рыжики	10
Грузди, подгруздки, волнушки	10-15
Белые, осиновики, шампиньоны	до 15
Лисички	20-25
Опенок настоящий, валуй, скрипица	25-30

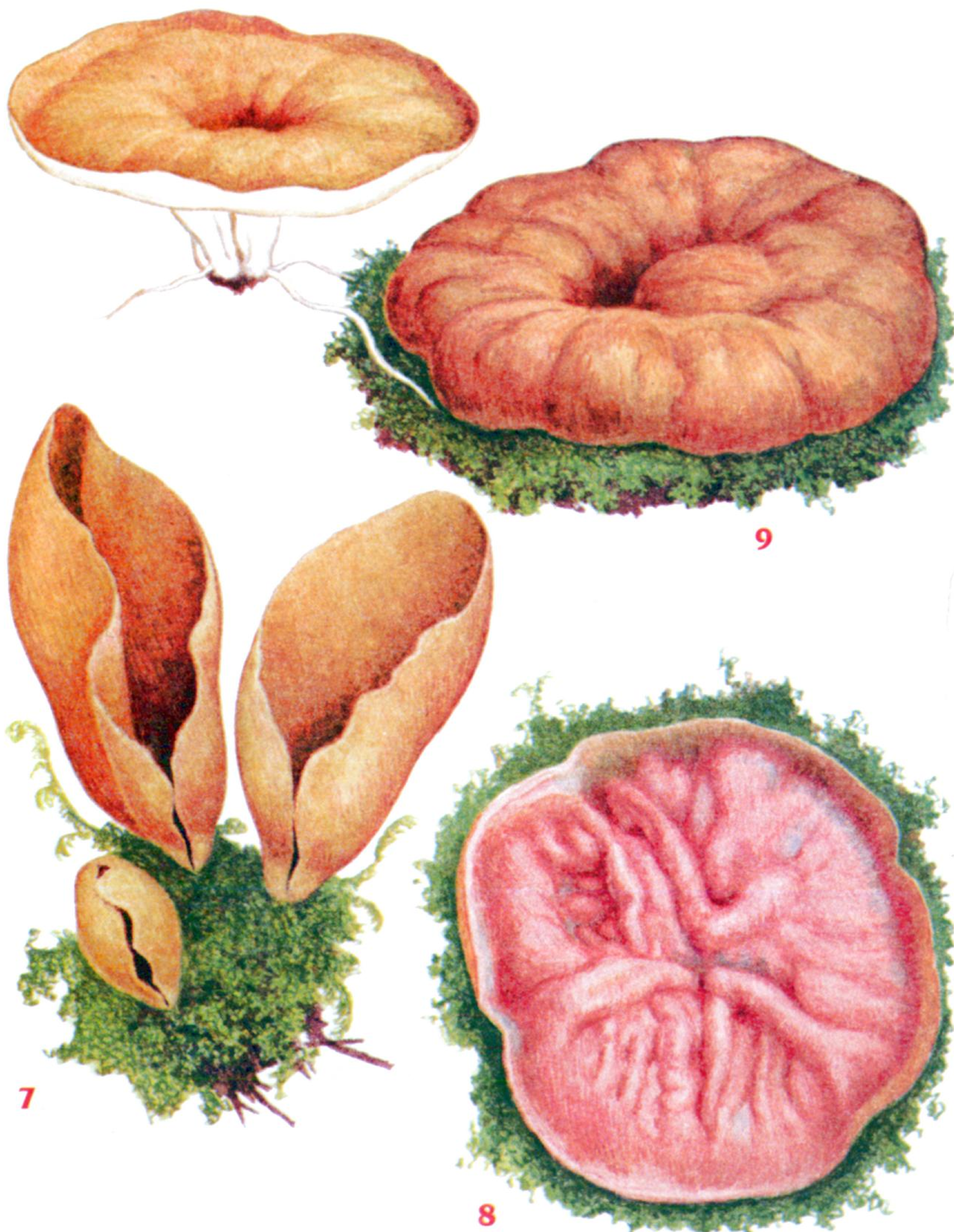
Для супов отбирают только съедобные и хорошо очищенные, не червивые грибы, чаще трубчатые (осиновики, березовики, польские, белые) и желательно те, которые дают светлый бульон (белые, летние опята, дождевики). Для заготовок отбираются лучшие молодые грибы, которые сортируют по размеру. Остальные грибы используют для вторых блюд. Промытые и отсортированные грибы укладывают в кастрюли с холодной водой до верху, так как через несколько минут кипения они уварятся и уменьшатся в объеме. Все грибы довольно сильно увариваются, в среднем на 20 % от первоначального веса. Уварка зависит от вида грибов, условий сбора и хранения. Сильнее увариваются грибы, собранные в дождливую погоду. Грибы должны кипеть на медленном огне. Условно съедобные грибы варят 15-20 минут с последующим удалением отвара, можно варить в два этапа: предварительное отваривание в течение 5 минут, слив, промывка, доваривание 10-15 минут и окончательный слив отвара (в пищу не употреблять). При кипении надо собирать белковую пену, которая скапливается на поверхности (особенно в супах, чтобы бульон был прозрачнее). Вместе с пеной всплывает также мелкий мусор, случайно оставшийся в грибах. Сваренные грибы, как правило, оседают на дно. Не следует недоваривать грибы, так как это может привести к легким отравлениям. Но и переваривать не стоит: грибы становятся вялыми и менее вкусными, а нежные тонкомясистые переваренные грибы теряют и вид, и вкус. Вареные грибы подсушивают или дают воде стечь (через дуршлаг, марлю), после чего остужают и убирают в прохладное место. Или сразу готовят из грибов кулинарное

блюдо. Много разногласий о том, можно ли разогревать грибные блюда вторично. Некоторые считают, что при этом образуются вредные или ядовитые вещества. Но я, основываясь на личном опыте, считаю что можно.

Грибы разнообразят наше меню, думаю это вкусная, полезная и специфическая пища. Их употребляют для приготовления первых и вторых блюд, жарят и тушат, из них делают деликатесные салаты, соусы и закуски, неповторимые начинки для пирогов. Не всякие грибы годятся для любых блюд. Каждый из них особенно хорош и вкусен в определенном, подходящем для него виде. Сморчки хороши жаренными в сметане. Твердые лисички – в тушении с овощами. Мясистые рядовки – с макаронами. Осенние опята – жареные или маринованные. Общий принцип таков: консистенция гриба должна гармонично сочетаться с гарниром или другими составляющими блюда. В закусках используют вареные, соленые и маринованные грибы, мелко нарезанные. Грибные супы готовят из свежих и сушеных грибов, нарезанных кусочками. Свежие грибы варят 10-15 минут (или на пять минут меньше положенного). Затем их вынимают и на полученном бульоне готовят суп. За пять минут до готовности нарезанные грибы возвращают в кастрюлю. Грибы для вторых блюд обычно жарят. Нарезанные грибы выкладываются на разогретую с растительным маслом сковороду. Сначала, открытые грибы выпариваются, избавляясь от излишков воды, потом сковороду можно закрыть для обжаривания. За 5 минут до готовности добавляют нарезанный лук, соль по вкусу. В среднем грибы жарят 20-30 минут и больше (в зависимости от вида и количества). Нельзя при этом забывать, что грибы – тяжелая для желудка пища, нельзя постоянно употреблять одни грибы или переедать их. Полезно помнить, что в грибных ножках микохитина больше, чем в шляпках и, следовательно, шляпки легче перевариваются и более питательны. Чтобы грибы лучше и легче усваивались их рекомендуют нарезать как можно мельче. Следует ограничивать прием в пищу грибов для людей со слабым и больным желудочно-кишечным трактом, а детям до 5-7 лет их вовсе не надо давать:



СПАТУЛАРИЯ ЖЕЛТОВАТАЯ (1)
ПЕЦИЦА КОРИЧНЕВАЯ (3)
САРКОЦИФА ЯРКО-КРАСНАЯ (4)
АЛЕВРИЯ ОРАНЖЕВАЯ (5)
ОТИДЕЯ ОСЛИНАЯ (6)



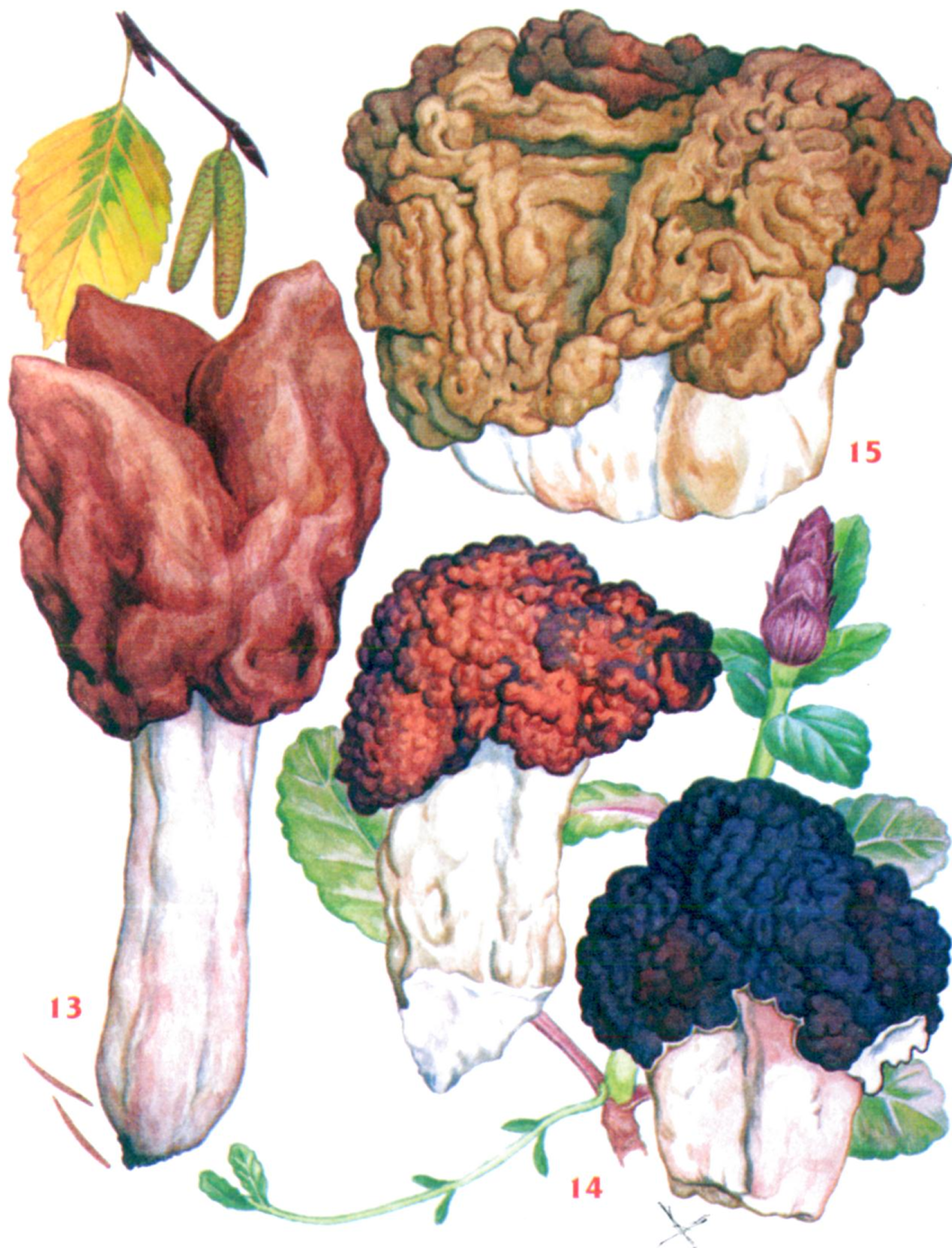
ОТИДЕЯ ЗАЯЧЬЯ (7)
ДИСЦИНА ЩИТОВИДНАЯ (8)
ДИСЦИНА ЖИЛКОВАТАЯ (9)



ЛОПАСТНИК ЯМЧАТЫЙ (10)
ЛОПАСТНИК УПРУГИЙ (12)



ЛОПАСТНИК КУРЧАВЫЙ (11)
ТРЕМЕЛЛОДОН СТУДЕНИСТЫЙ (23)



ЛОПАСТНИК ОСЕННИЙ (13)
СТРОЧОК ГИГАНТСКИЙ (15)
СТРОЧОК ОБЫКНОВЕННЫЙ (16)



СТРОЧОК ГИГАНТСКИЙ (15)



СМОРЧОК ОБЫКНОВЕННЫЙ (16)
ТРЮФЕЛЬ БЕЛЫЙ (19)



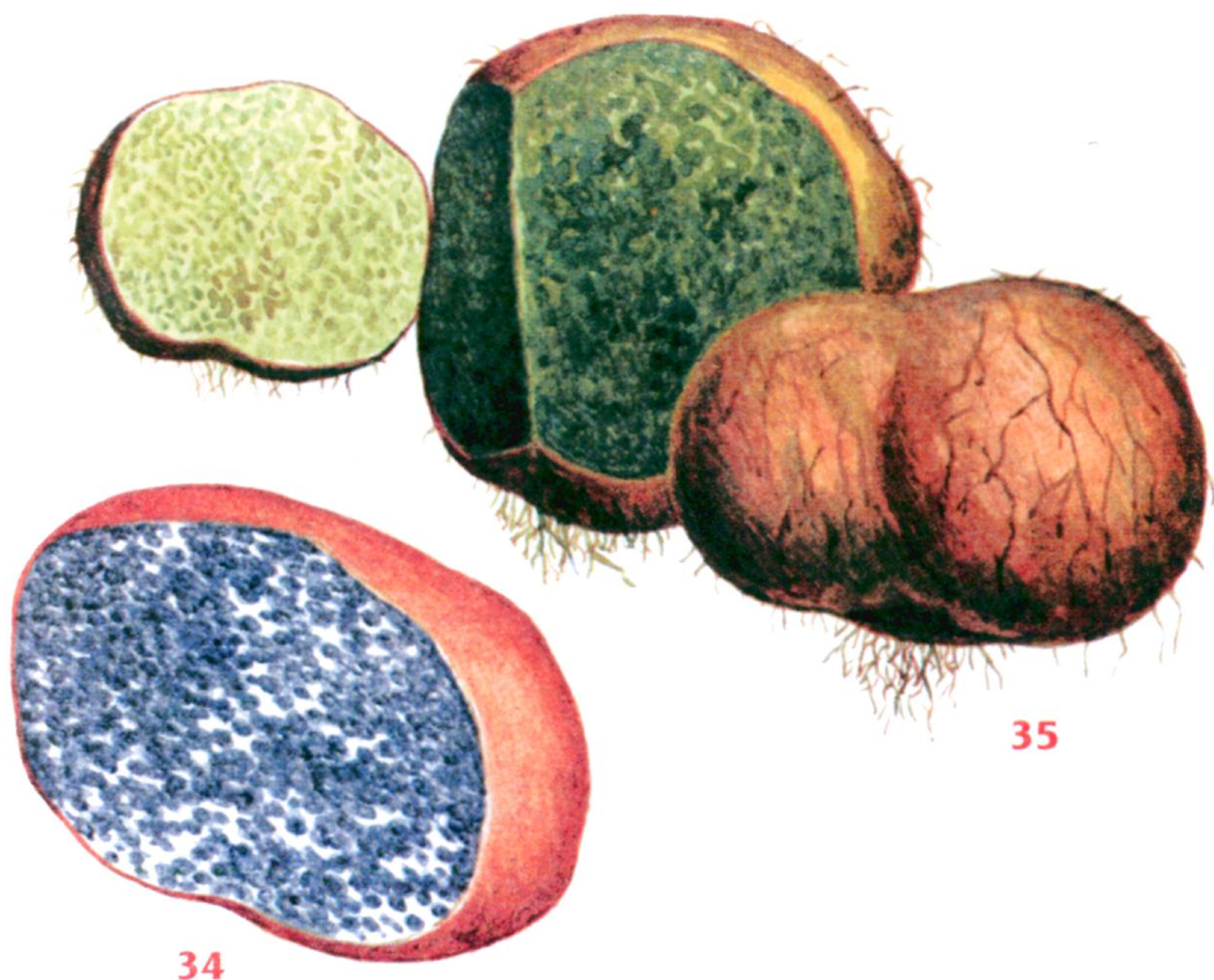
СМОРЧОК КОНИЧЕСКИЙ (17)

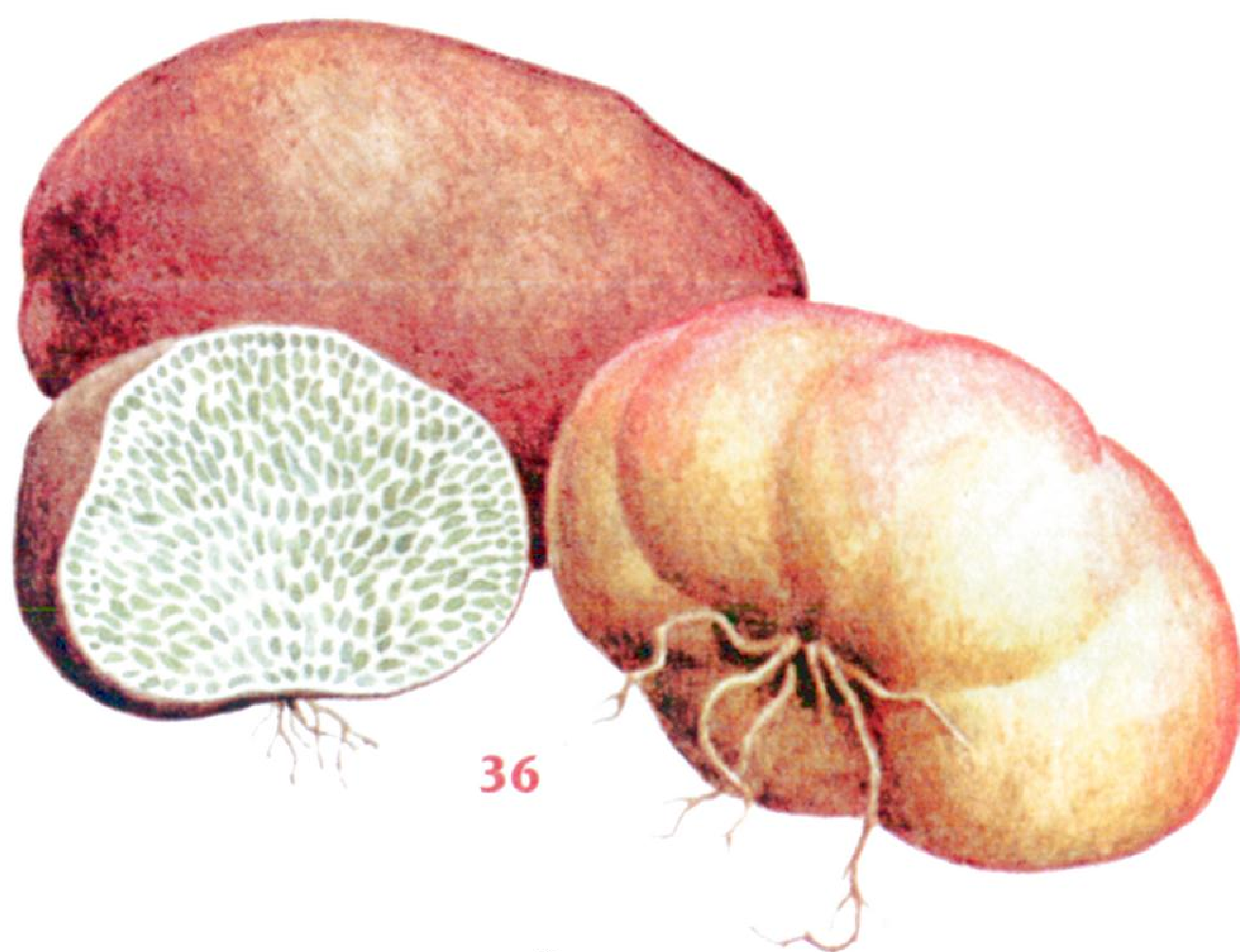


ШАПОЧКА СМОРЧКОВАЯ (18)



ШАПОЧКА СМОРЧКОВАЯ (18)





МЕЛАНОГАСТЕР СОМНИТЕЛЬНЫЙ (34)
РИЗОПОГОН ЖЕЛТОВАТЫЙ (35)
РИЗОПОГОН РОЗОВАТЫЙ (36)



ДОЖДЕВИК НАСТОЯЩИЙ (24)
ДОЖДЕВИК ГРУШЕВИДНЫЙ (25)
ГОЛОВАЧ ГИГАНТСКИЙ (30)



ДОЖДЕВИК ЕЖЕВИДНЫЙ (26)
ДОЖДЕВИК УМБРОВЫЙ (27)
ПОРХОВКА СВИНЦОВО-СЕРАЯ (31)
ПОРХОВКА ЧЕРНЕЮЩАЯ (32)



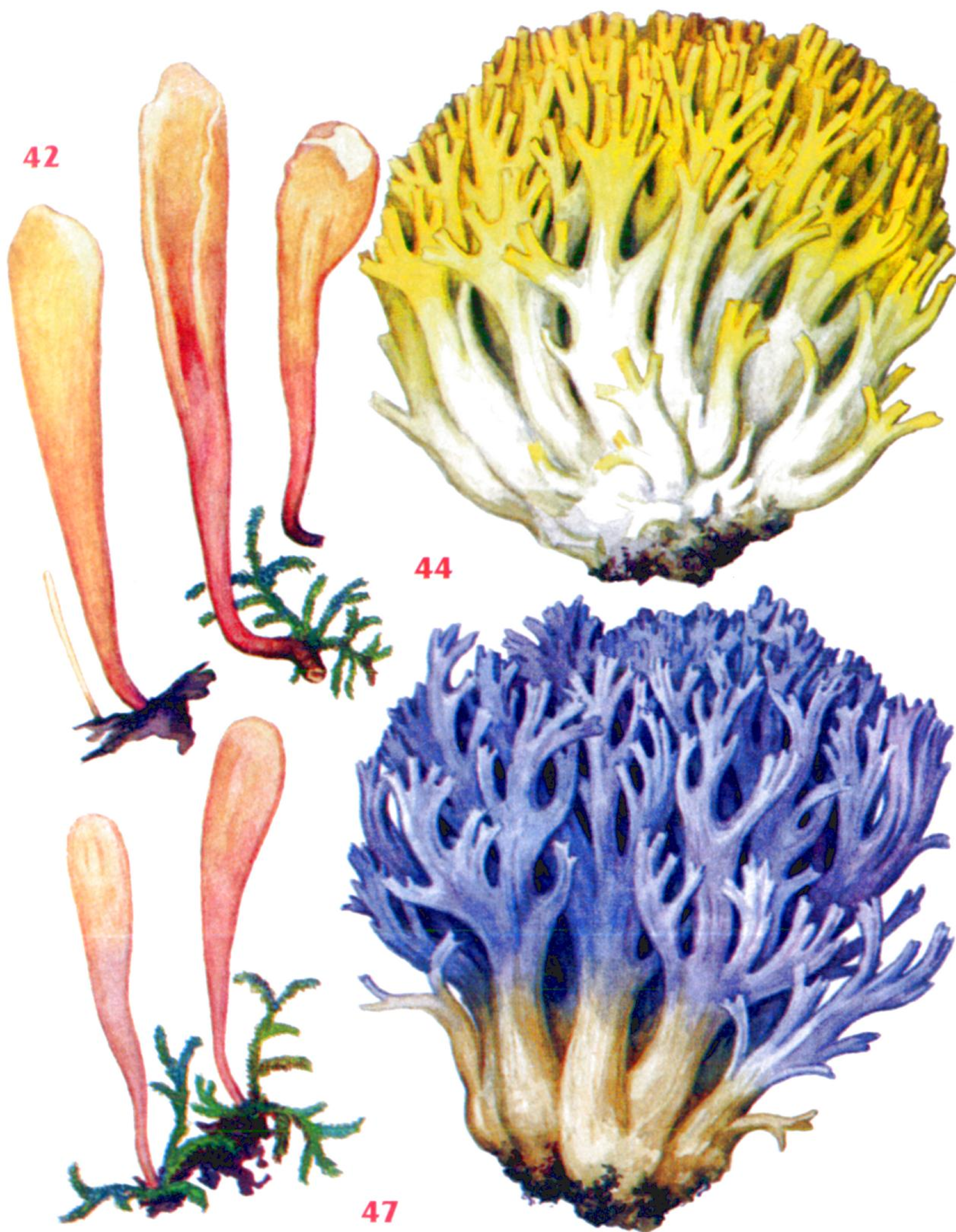
ГОЛОВАЧ МЕШКОВАТЫЙ (28)
ГОЛОВАЧ ПРОДОЛГОВАТЫЙ (29)



ВЕСЕЛКА ОБЫКНОВЕННАЯ (37)



МУТИНУС СОБАЧИЙ (38)
ДИКТОФОРА СДВОЕННАЯ (40)
РЕШЕТОЧНИК КРАСНЫЙ (41)



РОГАТИК ЯЗЫЧКОВЫЙ (42)
РАМАРИЯ ЖЕЛТАЯ (44)
КЛАВУЛИНА АМЕТИСТОВАЯ (47)



РАМАРИЯ ГРОЗДЕВИДНАЯ (45)
РОГАТИК ИНВАЛА (46)
КЛАВУЛИНА ГРЕБЕНЧАТАЯ (48)



СПАРАССИС КУРЧАВЫЙ, «ГРИБНАЯ КАПУСТА» (49)



ГРИФОЛА КУРЧАВАЯ (51)



ГРИФОЛА КУРЧАВАЯ (51)



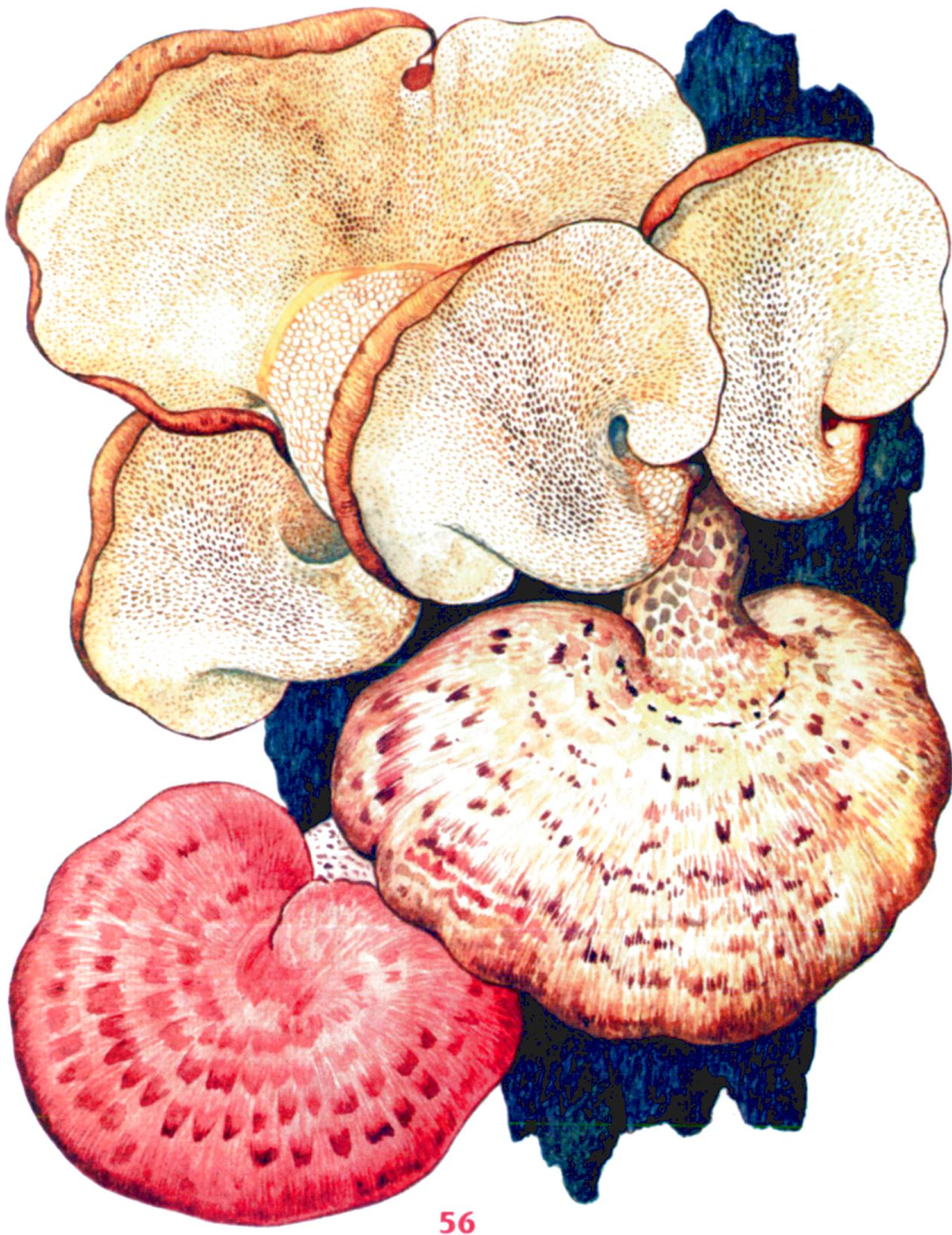
ГРИФОЛА РАЗВЕТВЛЕННАЯ (52)



ПЕЧЕНОЧНИЦА ОБЫКНОВЕННАЯ (53)
ТРУТОВИК ЗИМНИЙ (57)
ПИЛОЛИСТНИК ТИГРОВЫЙ (72)



ТРУТОВИК ЧЕШУЙЧАТЫЙ (56)



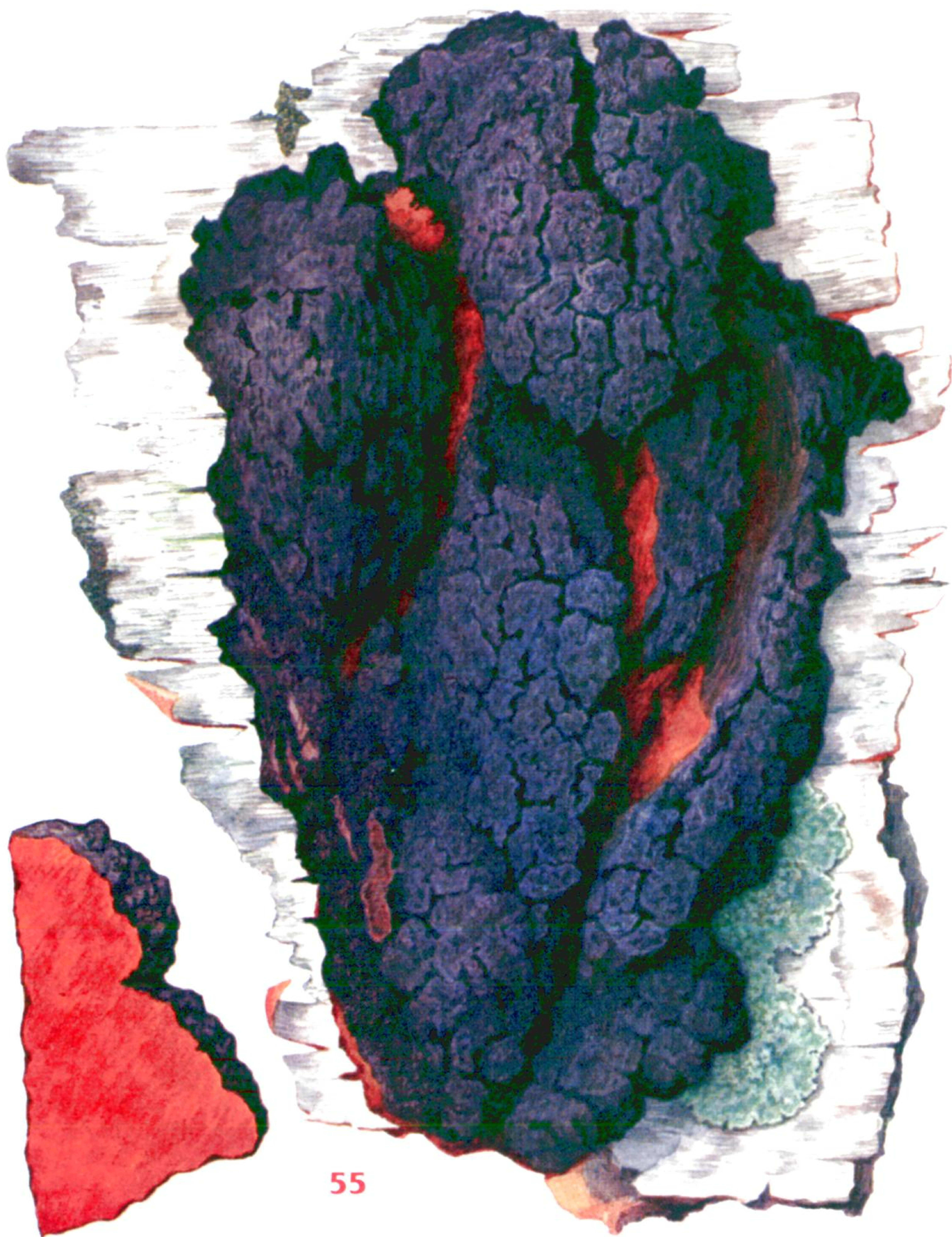
ТРУТОВИК ЧЕШУЙЧАТЫЙ (56)



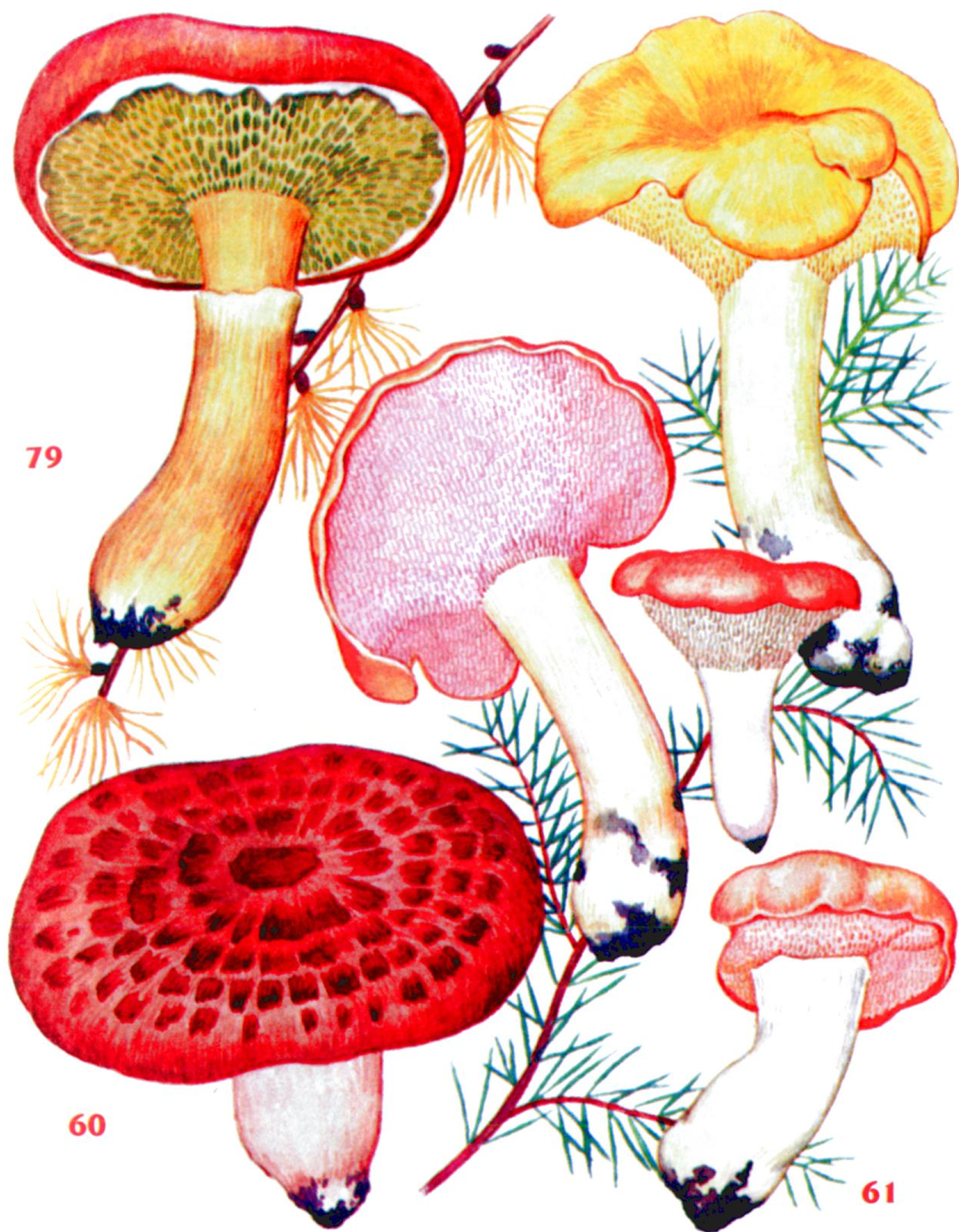
ТРУТОВИК СЕРНО-ЖЕЛТЫЙ (59)



ТРУТОВИК СЕРНО-ЖЕЛТЫЙ (59)



ТРУТОВИК СКОШЕННЫЙ (ЧАГА) (55)



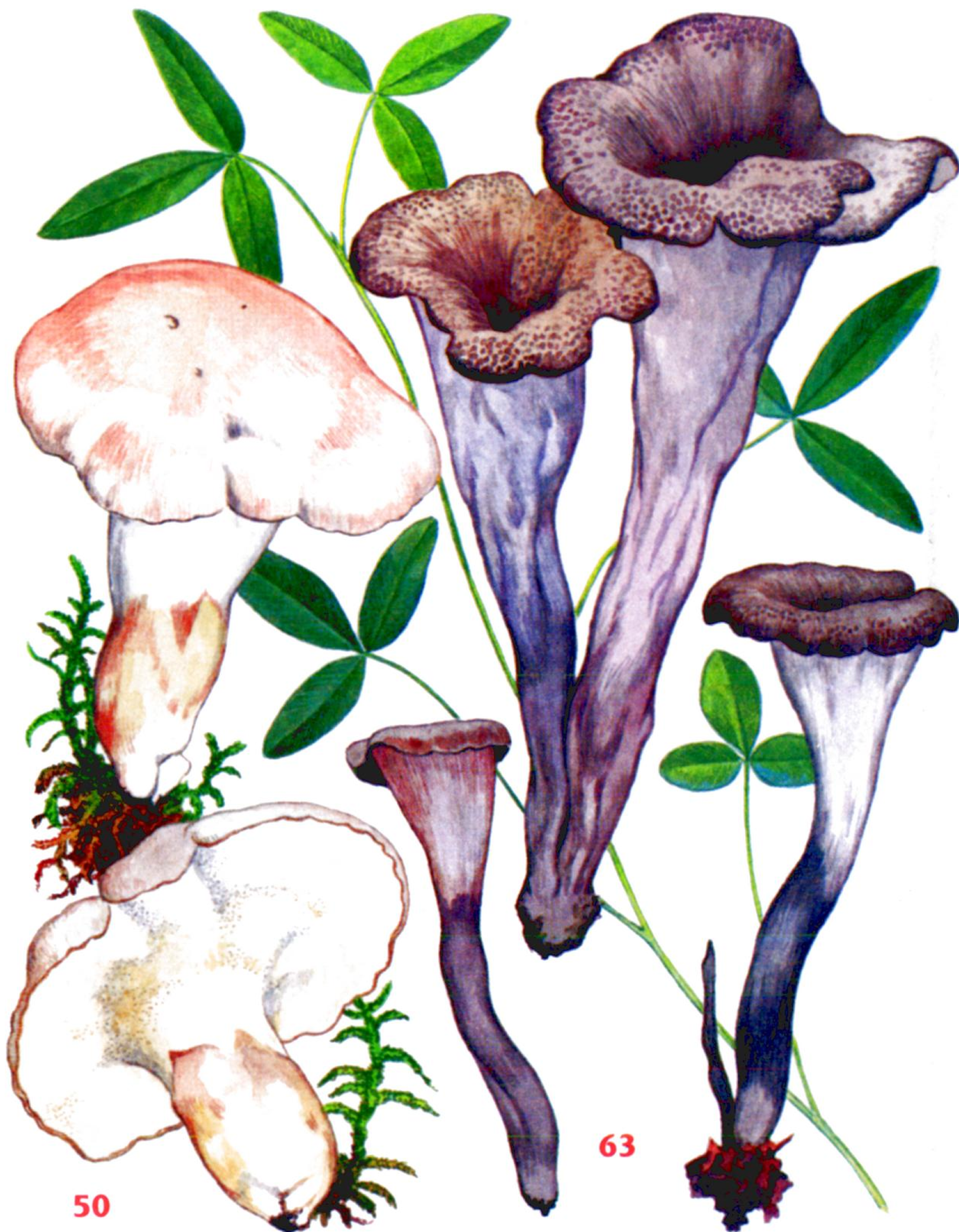
ЕЖОВИК ПЕСТРЫЙ (60)
ЕЖОВИК ЖЕЛТЫЙ (61)
БОЛЕТИНУС ПОЛОНОЖКОВЫЙ (79)



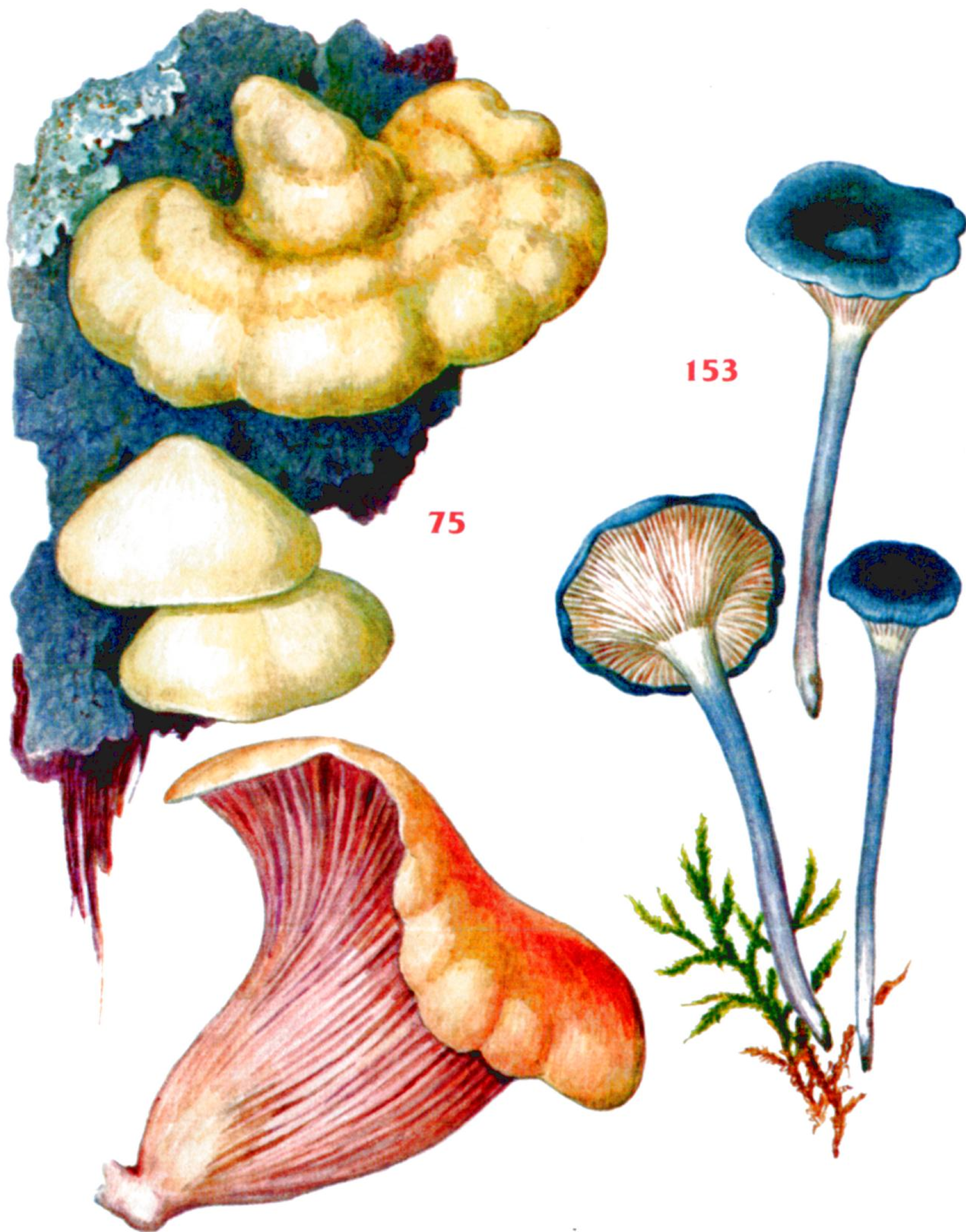
ЕЖОВИК КОРАЛЛОВИДНЫЙ (62)



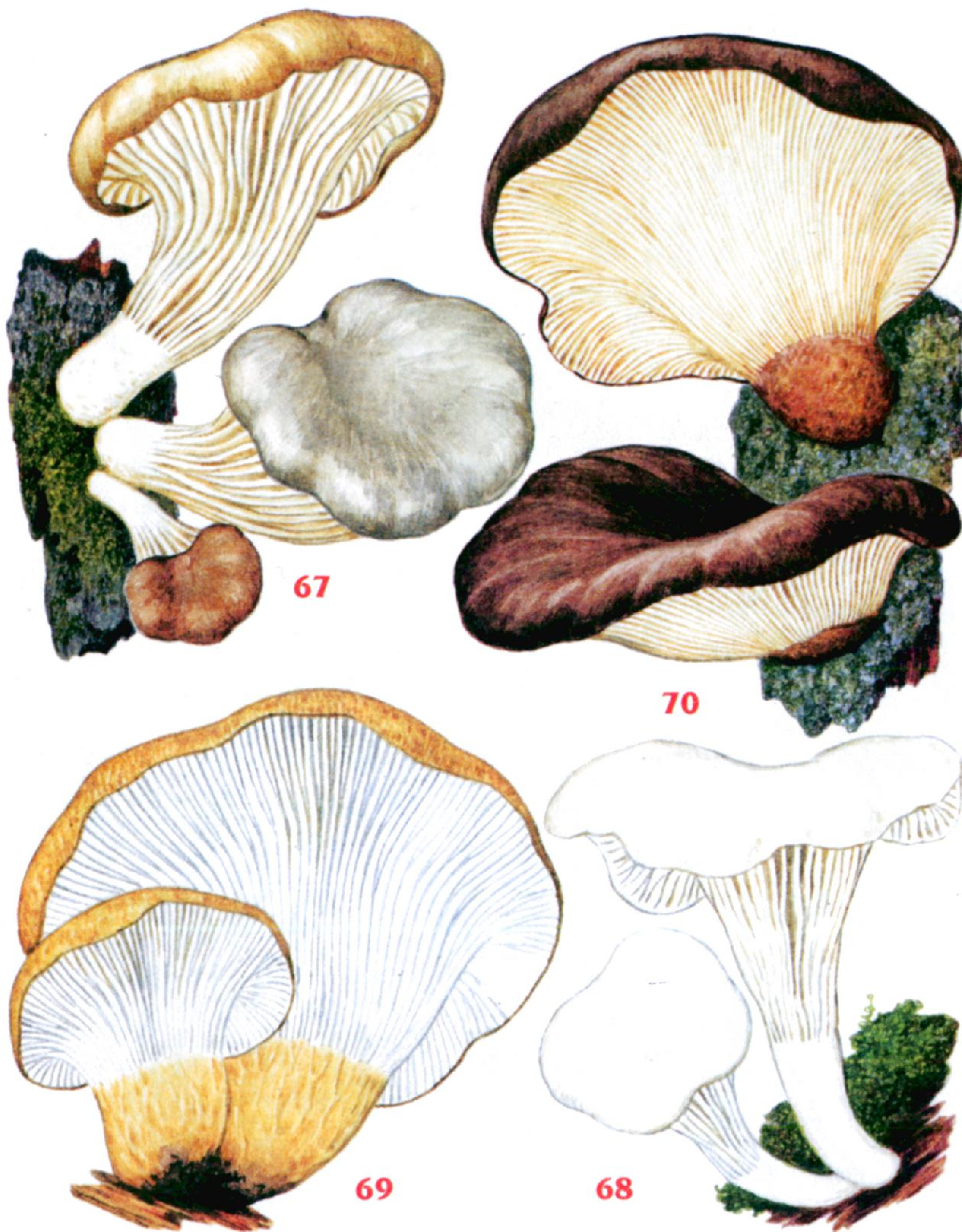
ЛИСИЧКА НАСТОЯЩАЯ (65)



ТРУТОВИК ОВЕЧИЙ (50)
ВОРОНОЧНИК РОЖКОВИДНЫЙ (63)



КРЕПИДОТ МЯГКИЙ (75)
ЛИСИЧКА ГОРБАТАЯ (153)

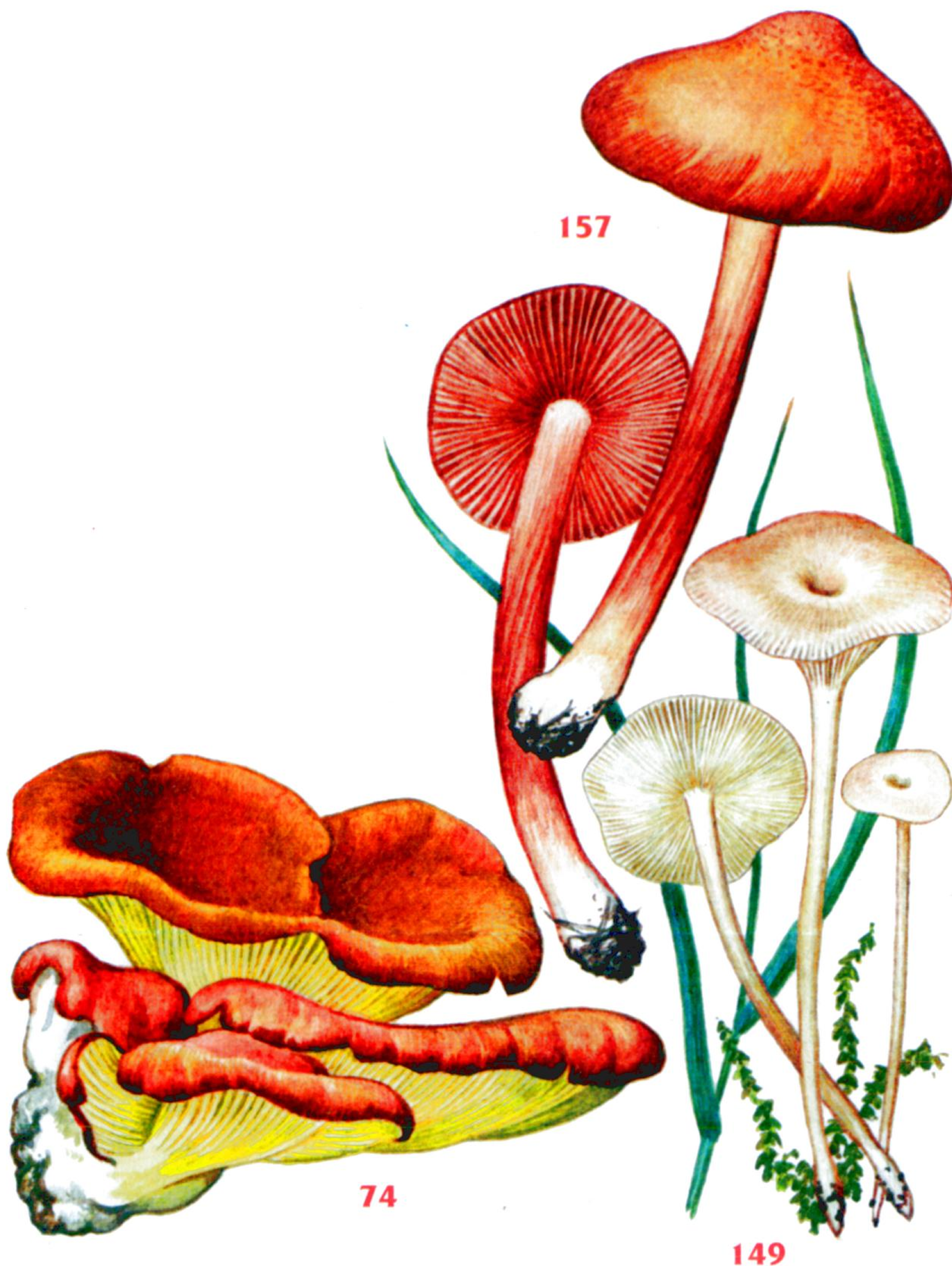


ВЕШЕНКА ОБЫКНОВЕННАЯ (67)
ВЕШЕНКА РОЖКОВИДНАЯ (68)
ВЕШЕНКА ДУБОВАЯ (69)
ВЕШЕНКА ОСЕННЯЯ (70)

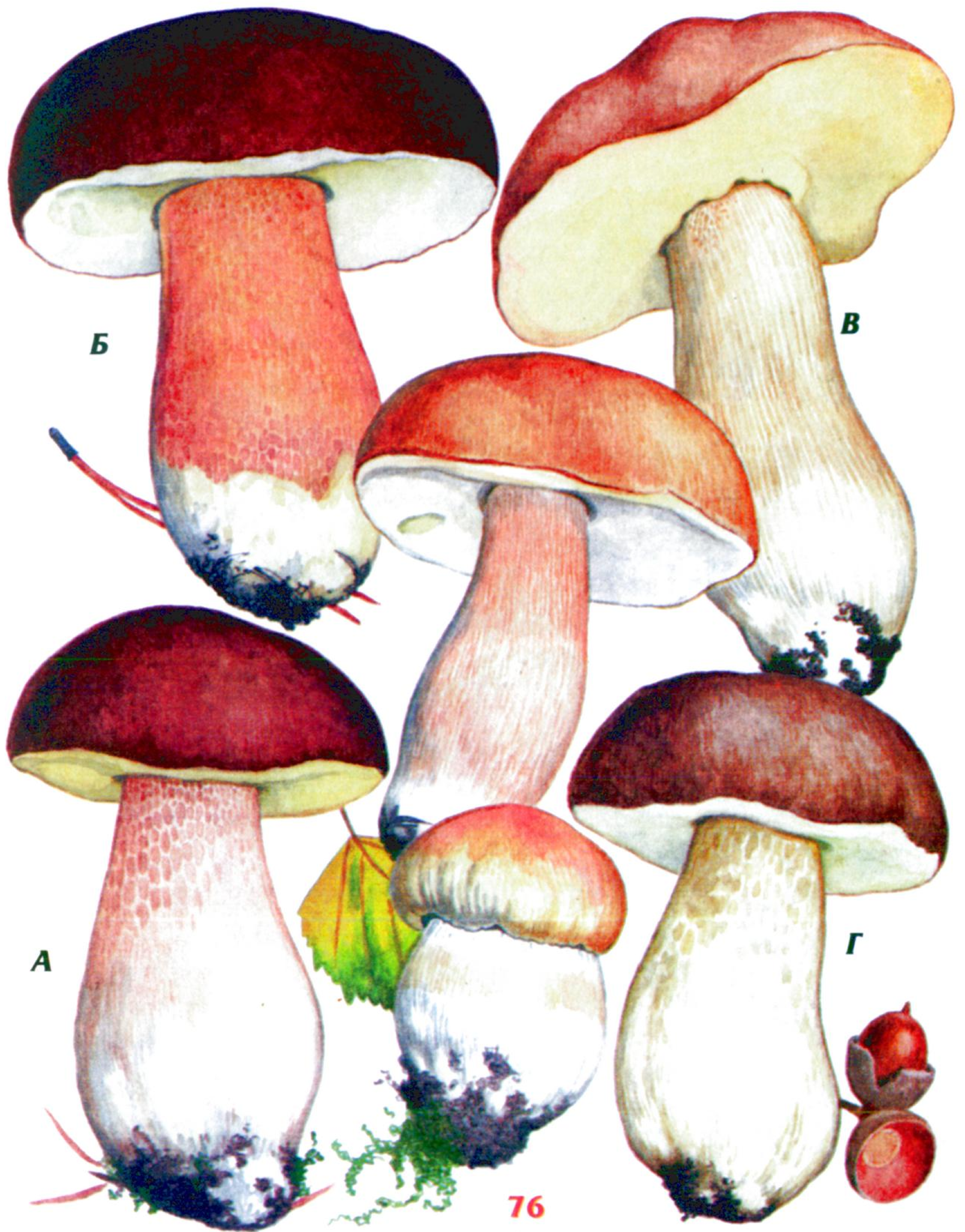




ПИЛОЛИСТНИК ЧЕШУЙЧАТЫЙ (71)
ЛЕНТИНЕЛЛУС УХОВИДНЫЙ (73)



ПАНУС УХОВИДНЫЙ (74)
ГОВОРУШКА БЛАГОУХАЮЩАЯ (149)
ЛАКОВИЦА БОЛЬШАЯ (157)



БЕЛЫЙ ГРИБ (76):
А- ЕЛОВАЯ ФОРМА, Б- СОСНОВАЯ ФОРМА,
В – БЕРЕЗОВАЯ ФОРМА, Г-ДУБОВАЯ ФОРМА



РАЗНОВИДНОСТЬ БЕЛОГО ГРИБА (76)



РАЗНОВИДНОСТЬ БЕЛОГО ГРИБА (76)



РАЗНОВИДНОСТЬ БЕЛОГО ГРИБА (76)



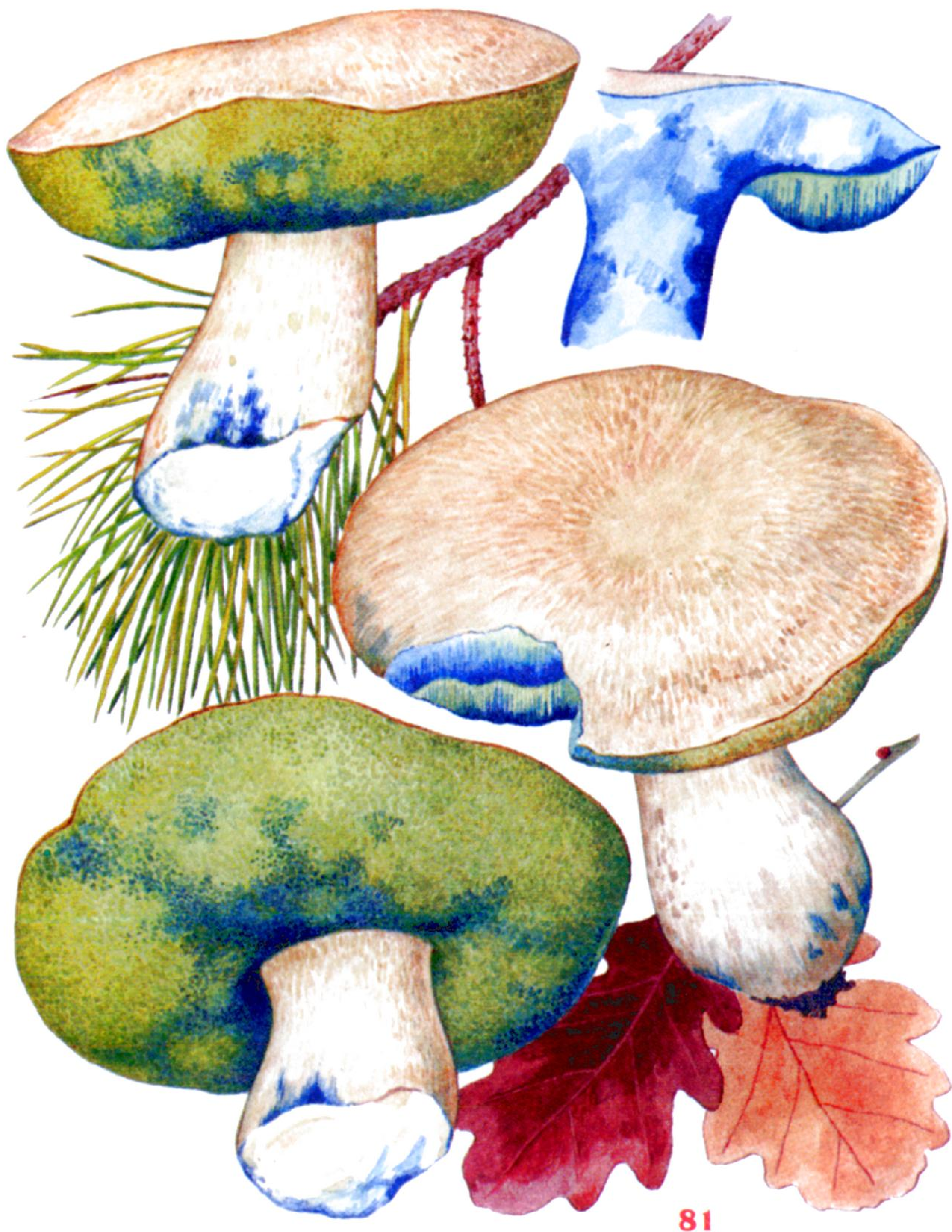
РАЗНОВИДНОСТЬ БЕЛОГО ГРИБА (76)



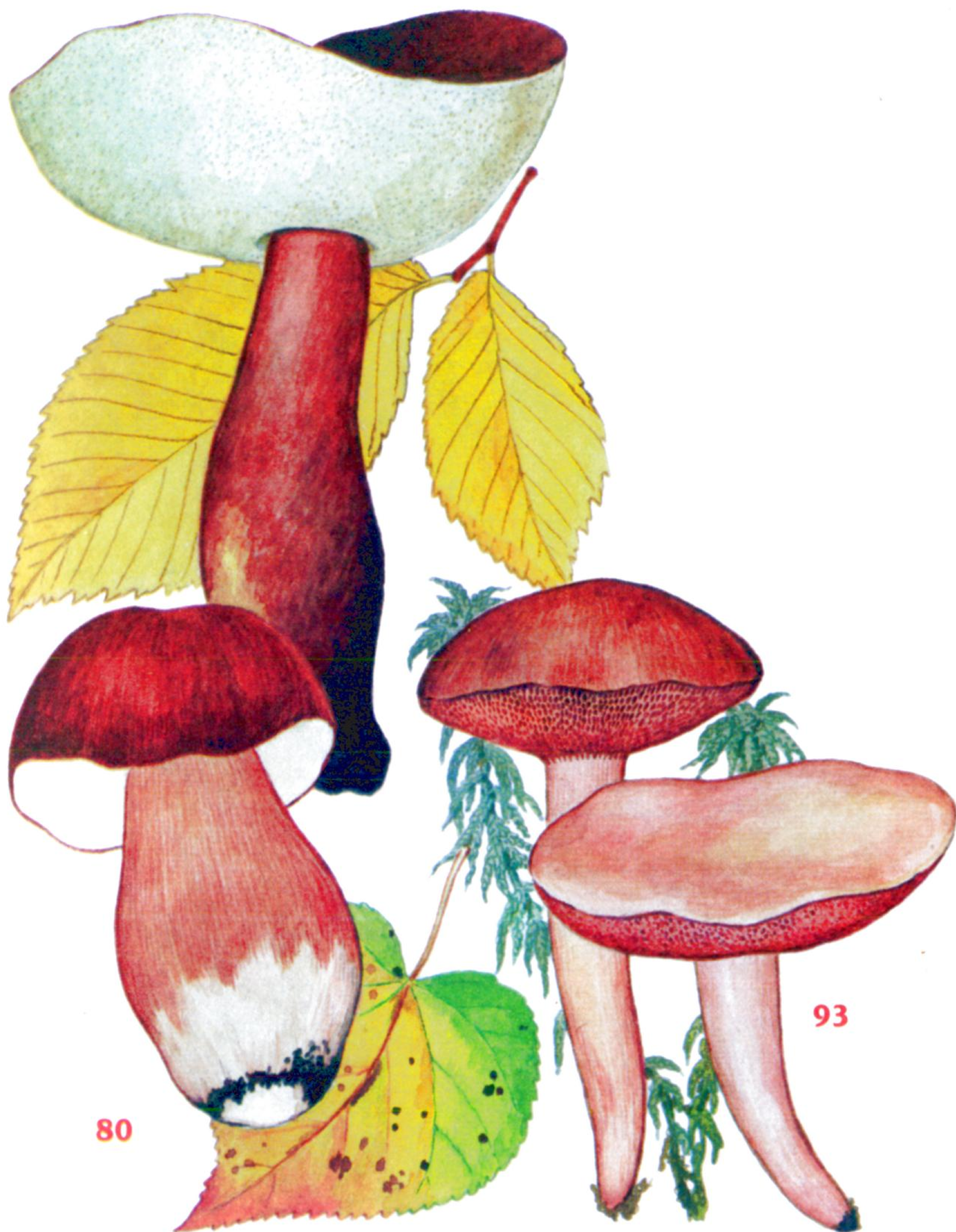
ДУБОВИК КРАПЧАТЫЙ (78)



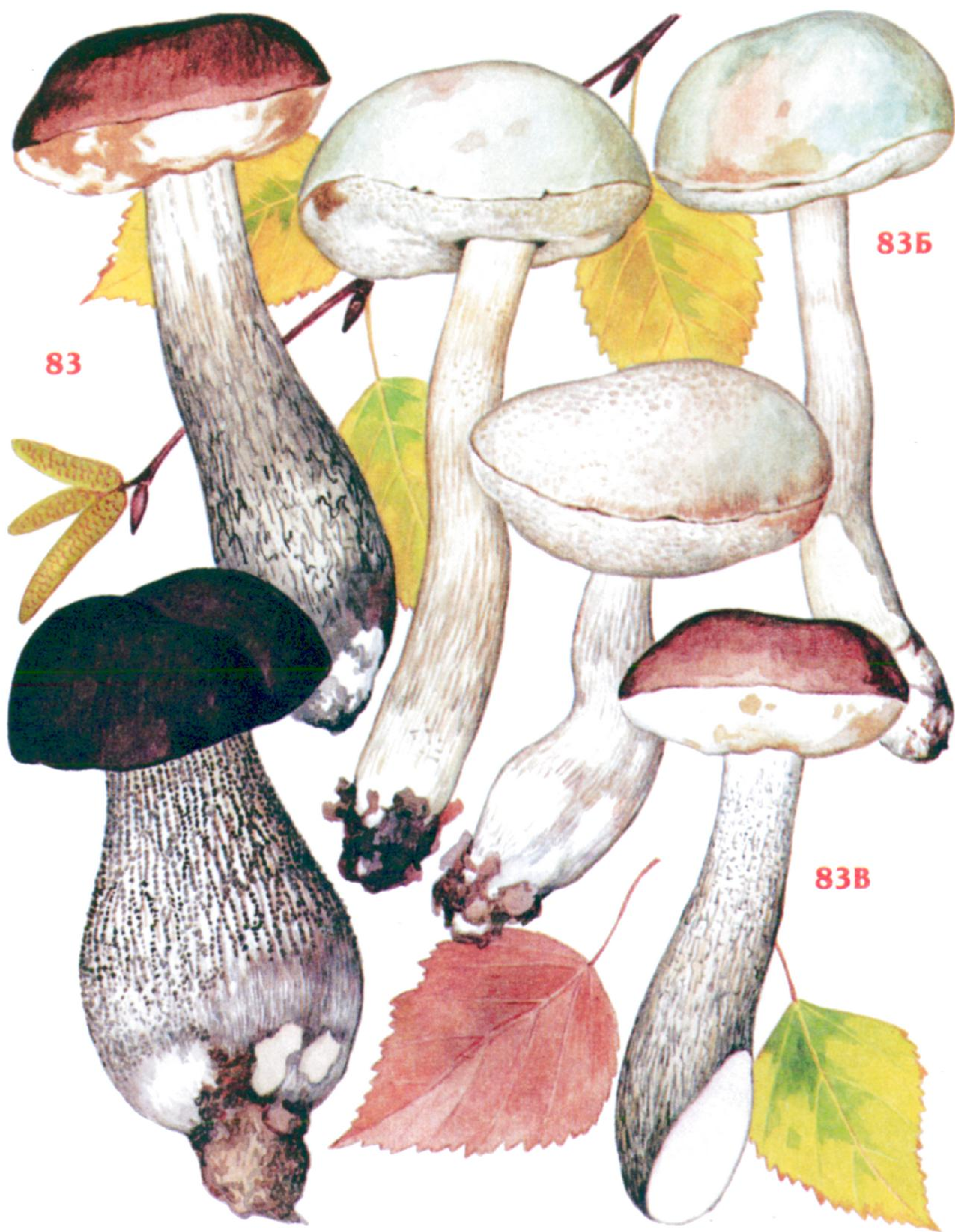
ДУБОВИК ОБЫКНОВЕННЫЙ (77)



ГИРОПОРУС СИНЕЮЩИЙ (81)



ГИРОПОРУС КАШТАНОВЫЙ (80)
КОЗЛЯК (93)



БЕРЕЗОВИК ОБЫКНОВЕННЫЙ (83)
БЕРЕЗОВИК БЕЛЫЙ (83Б)
БЕРЕЗОВИК РОЗОВЕЮЩИЙ (83В)



БЕРЕЗОВИК ОБЫКНОВЕННЫЙ (83)



БЕРЕЗОВИК ЧЕРНЫЙ (83А)



ОСИНОВИК КРАСНЫЙ (84)



ОСИНОВИК КРАСНЫЙ (84)
ОСИНОВИК ЖЕЛТО-БУРЫЙ (85)



ОСИНОВИК ЖЕЛТО-БУРЫЙ (85)
ОСИНОВИК БЕЛЫЙ (86)



МАСЛЕНОК ОБЫКНОВЕННЫЙ (88)



МАСЛЕНОК ЗЕРНИСТЫЙ (89)



МАСЛЕНОК СЕРЫЙ (90)



МАСЛЕНОК ЛИСТВЕННИЧНЫЙ (87)



МАСЛЕНОК ЛИСТВЕННИЧНЫЙ (87)
МАСЛЕНОК БОЛОТНЫЙ (91)
ПЕРЕЧНЫЙ ГРИБ (92)



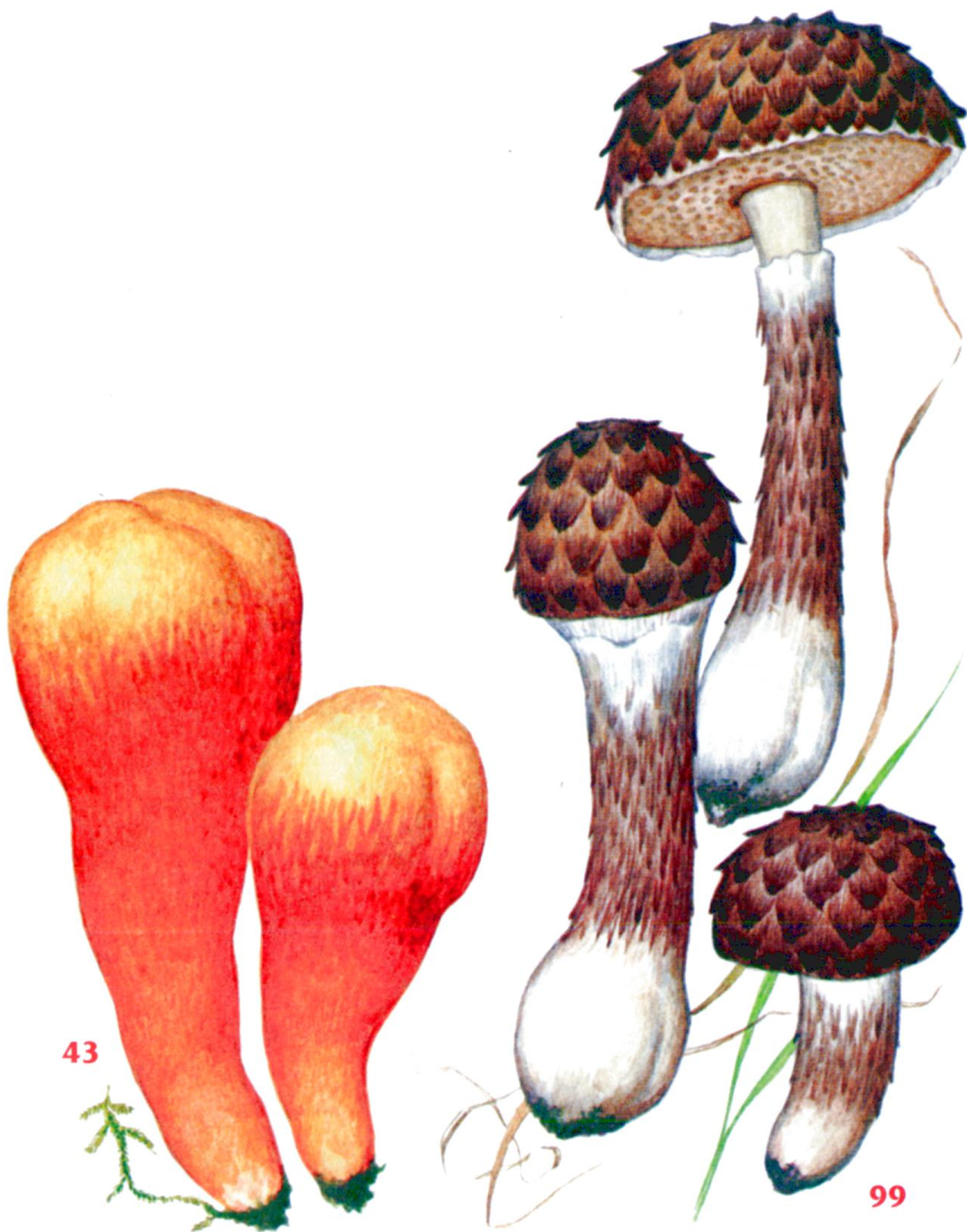
МОХОВИК ЗЕЛЕНЫЙ (95)



МАСЛЕНОК ЖЕЛТО-БУРЫЙ (94)
МОХОВИК КРАСНЕЮЩИЙ (96)
МОХОВИК ПЕСТРЫЙ (97)



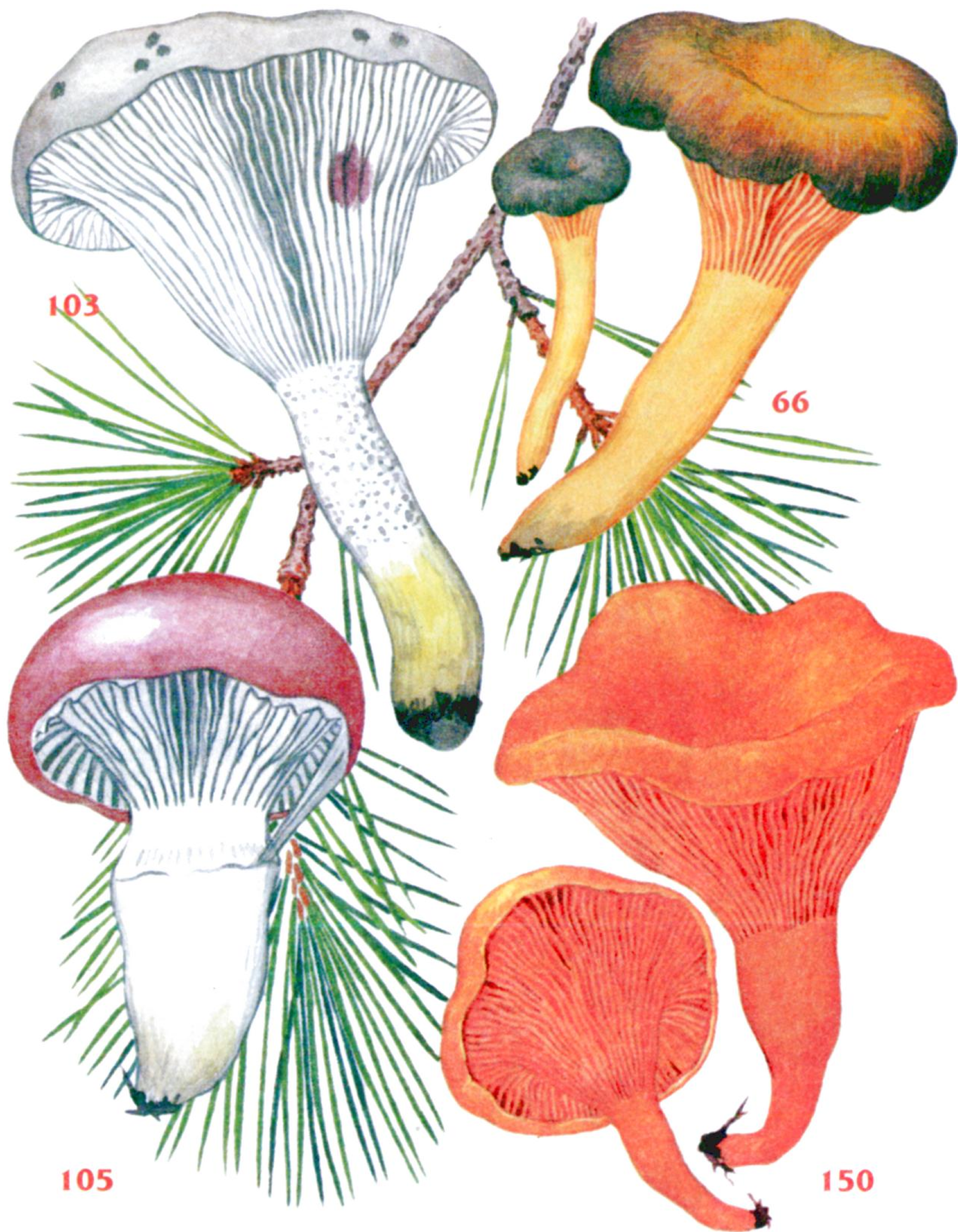
ПОЛЬСКИЙ ГРИБ (98)



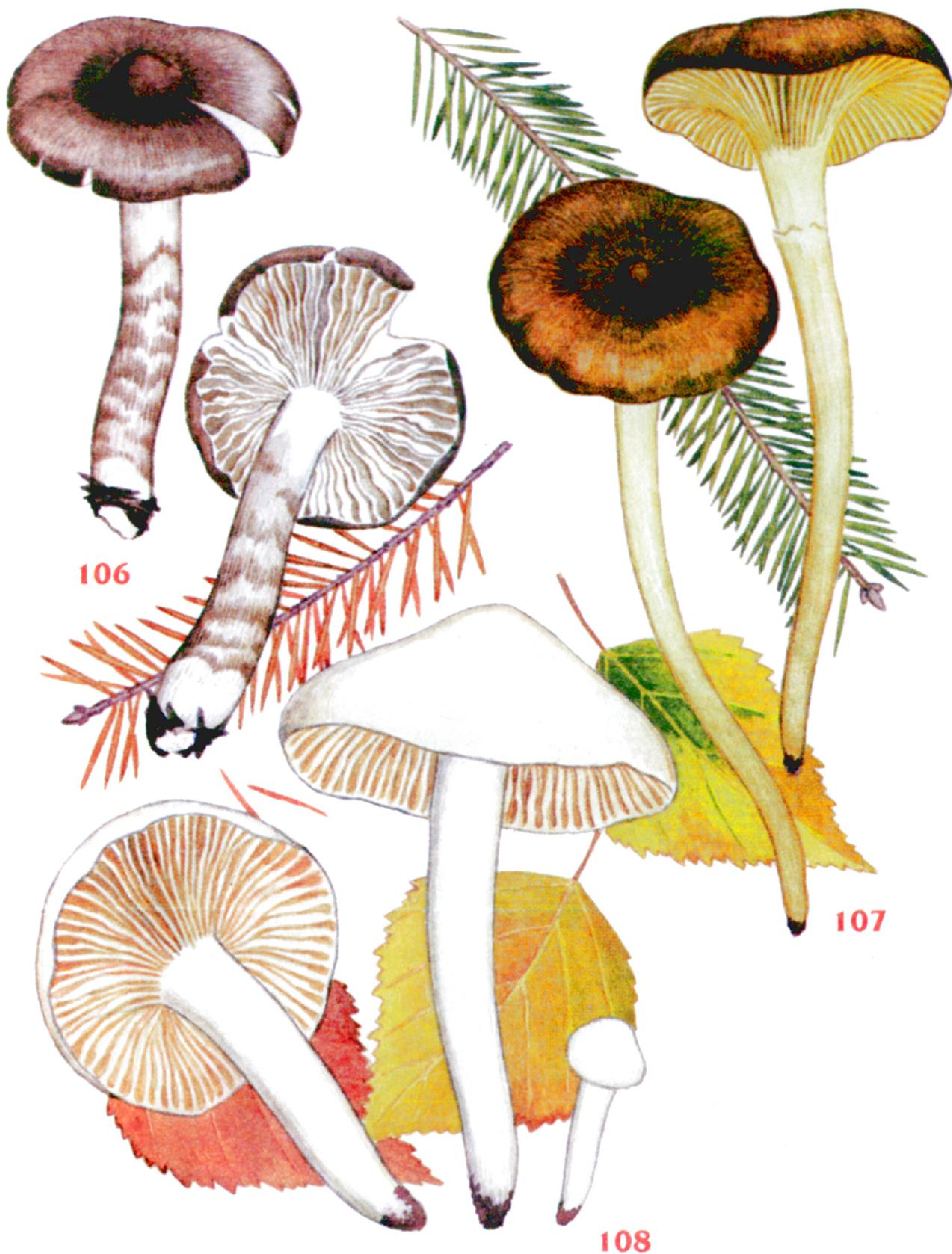
РОГАТИК ПЕСТИКОВЫЙ (43)
ШИШКОГРИБ ХЛОПЬЕНОЖКОВЫЙ (99)



МОКРУХА ЕЛОВАЯ (102)
МОКРУХА ПУРПУРОВАЯ (104)



ЛИСИЧКА ЖЕЛТЕЮЩАЯ (66)
МОКРУХА ПЯТНИСТАЯ (103)
МОКРУХА РОЗОВАЯ (105)
ГОВОРУШКА ОРАНЖЕВАЯ (150)



ГИГРОФОР ОЛИВКОВО-БЕЛЫЙ (106)
ГИГРОФОР ПОЗДНИЙ (107)
ГИГРОФОР БЕЛЫЙ (108)



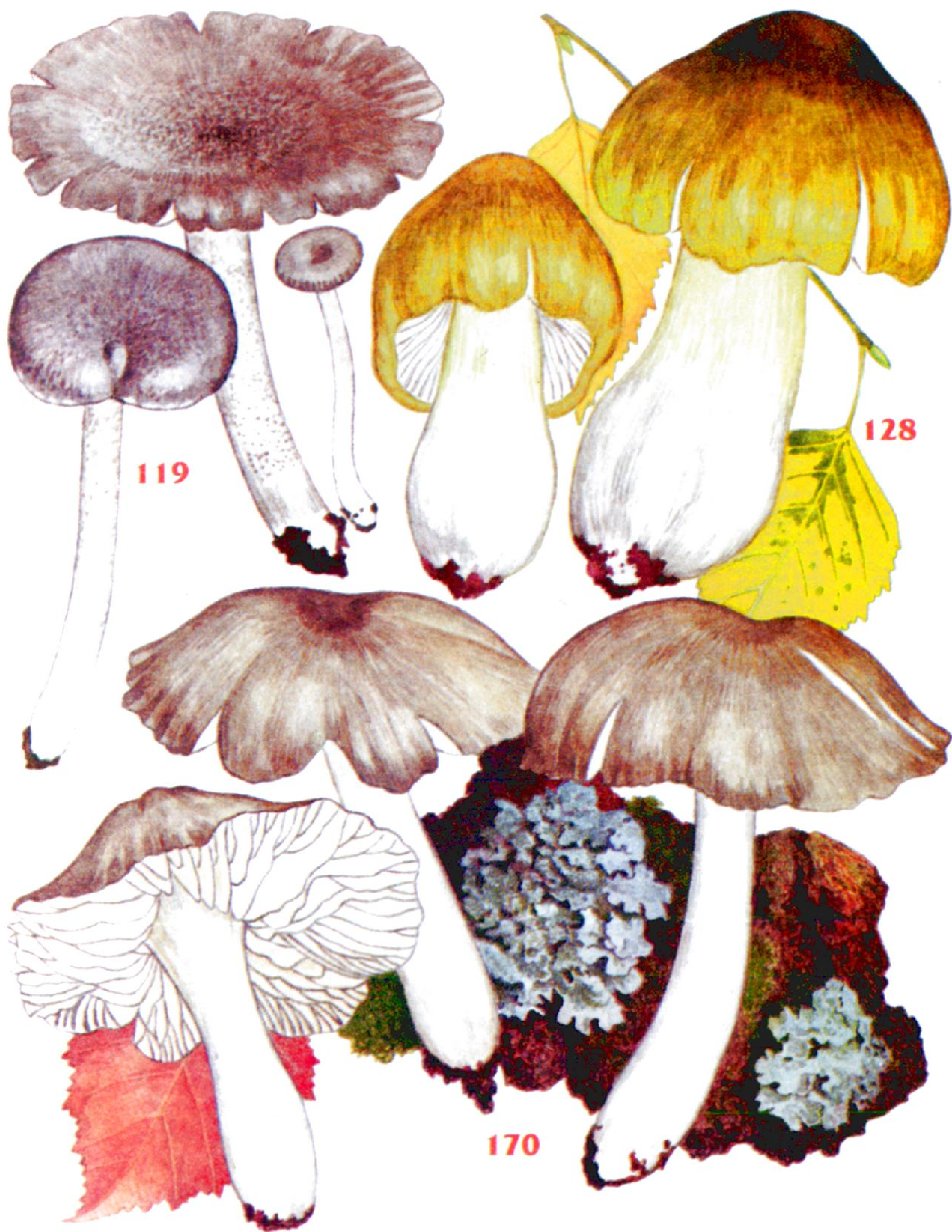
ГИГРОФОР ЗОЛОТИСТЫЙ (109)
ГИГРОФОР ДУБРАВНЫЙ (112)
ГИГРОФОР ДУШИСТЫЙ (113)



ГИГРОФОР СЫРОЕЖКОВЫЙ (110)
ГИГРОФОР БЕЛОСНЕЖНЫЙ (115)



ГИГРОФОР КРАСНОВАТЫЙ (111)
ГИГРОФОР БЕЛОСНЕЖНЫЙ (115)
ГИГРОФОР БАГРЯНЫЙ (116)
ГИГРОФОР ЗЕЛЕНЫЙ (117)



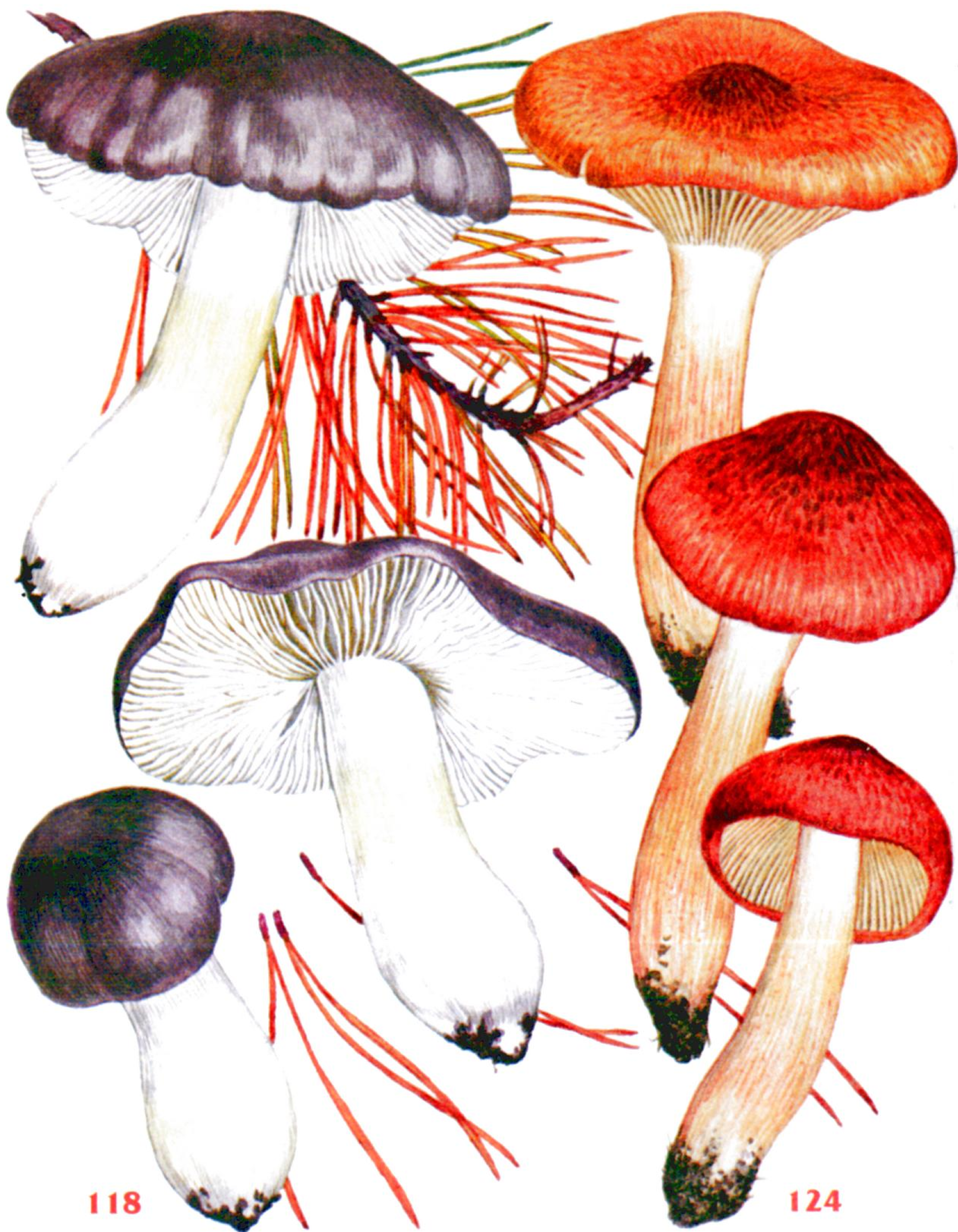
РЯДОВКА ЗЕМЛИСТАЯ (119)
РЯДОВКА ОБОСОБЛЕННАЯ (128)
УДЕМАНСИЕЛЛА ШИРОКОПЛАСТИНЧАТАЯ (170)



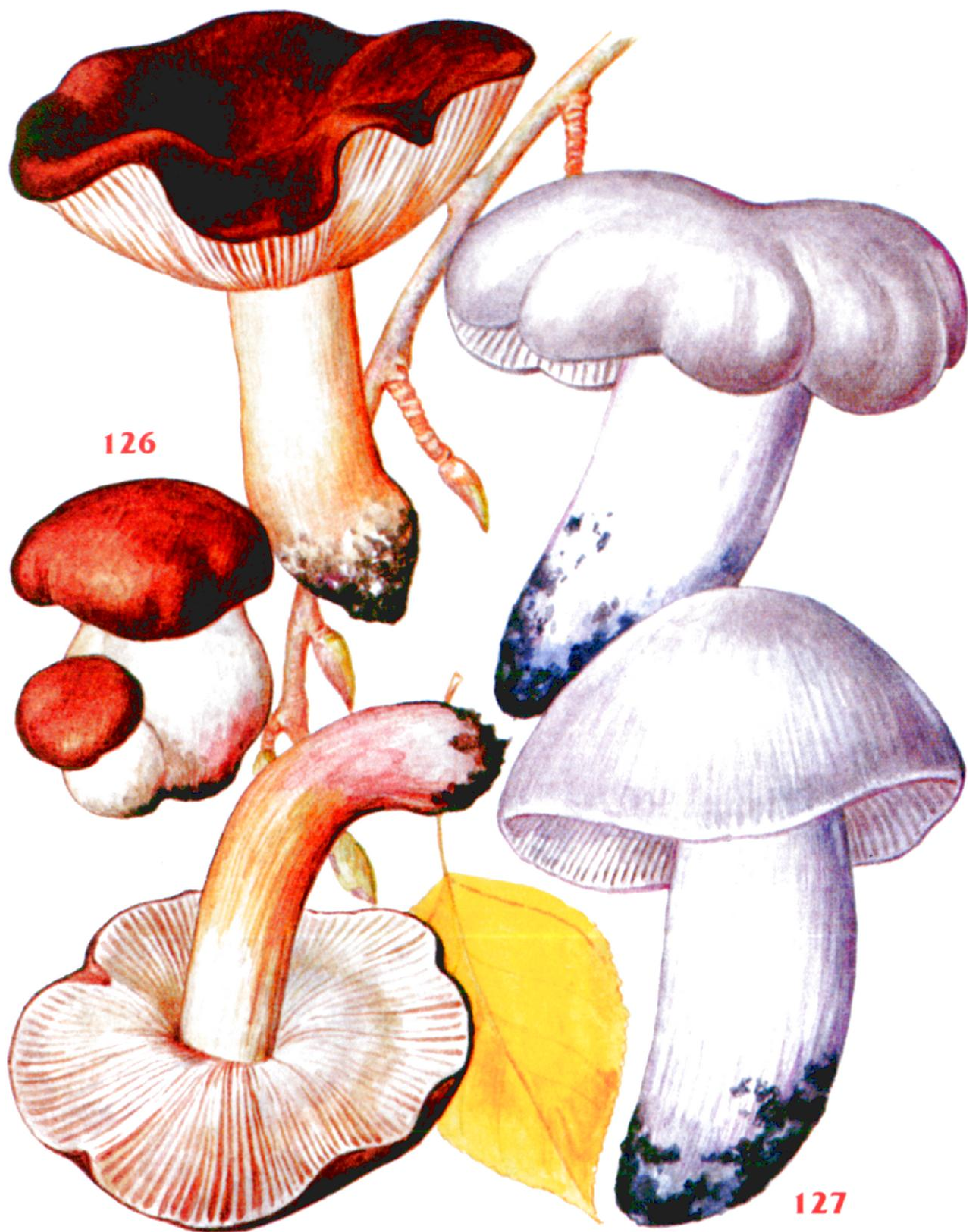
РЯДОВКА БЕЛО-КОРИЧНЕВАЯ (122)
РЯДОВКА ОПЕНКОВИДНАЯ (130)



ЗЕЛЕНУШКА (125)



РЯДОВКА СЕРАЯ (118)
РЯДОВКА ЧЕШУЙЧАТАЯ (124)



РЯДОВКА ТОПОЛЕВАЯ (126)
РЯДОВКА ГОЛУБИНАЯ (127)



РЯДОВКА ЖЕЛТО-КРАСНАЯ (134)



РЯДОВКА СЕРЕБРИСТАЯ (129)
РЯДОВКА ЛИЛОВОНОГАЯ (135)



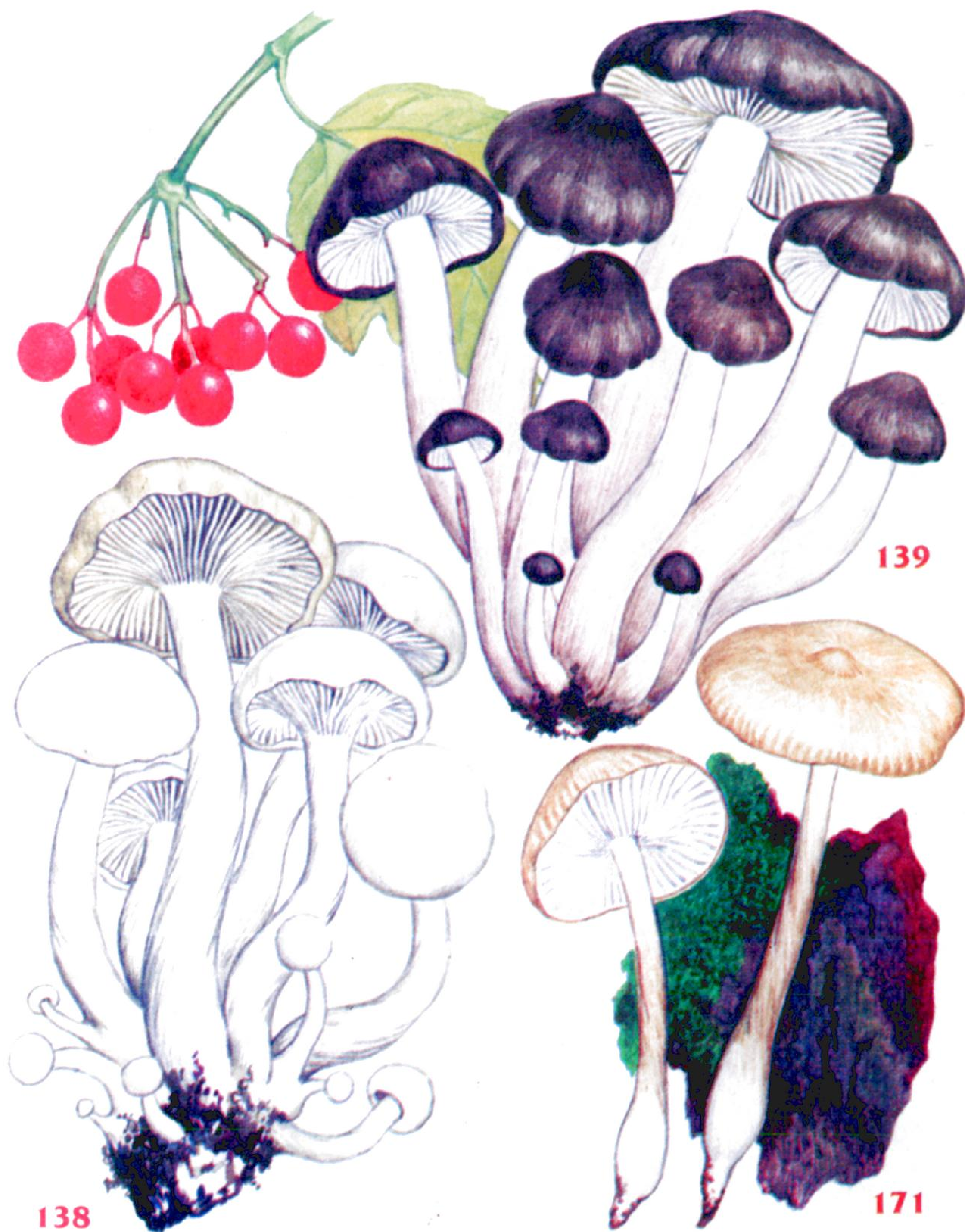
РЯДОВКА ФИОЛЕТОВАЯ (136)



РЯДОВКА ЖЕЛТО-БУРАЯ (123)
ЛЕПИСТА ГРЯЗНАЯ (137)



ЛИОФИЛЛУМ ИЛЬМОВЫЙ (140)
ЛИОФИЛЛУМ ГРЯЗНЫЙ (141)



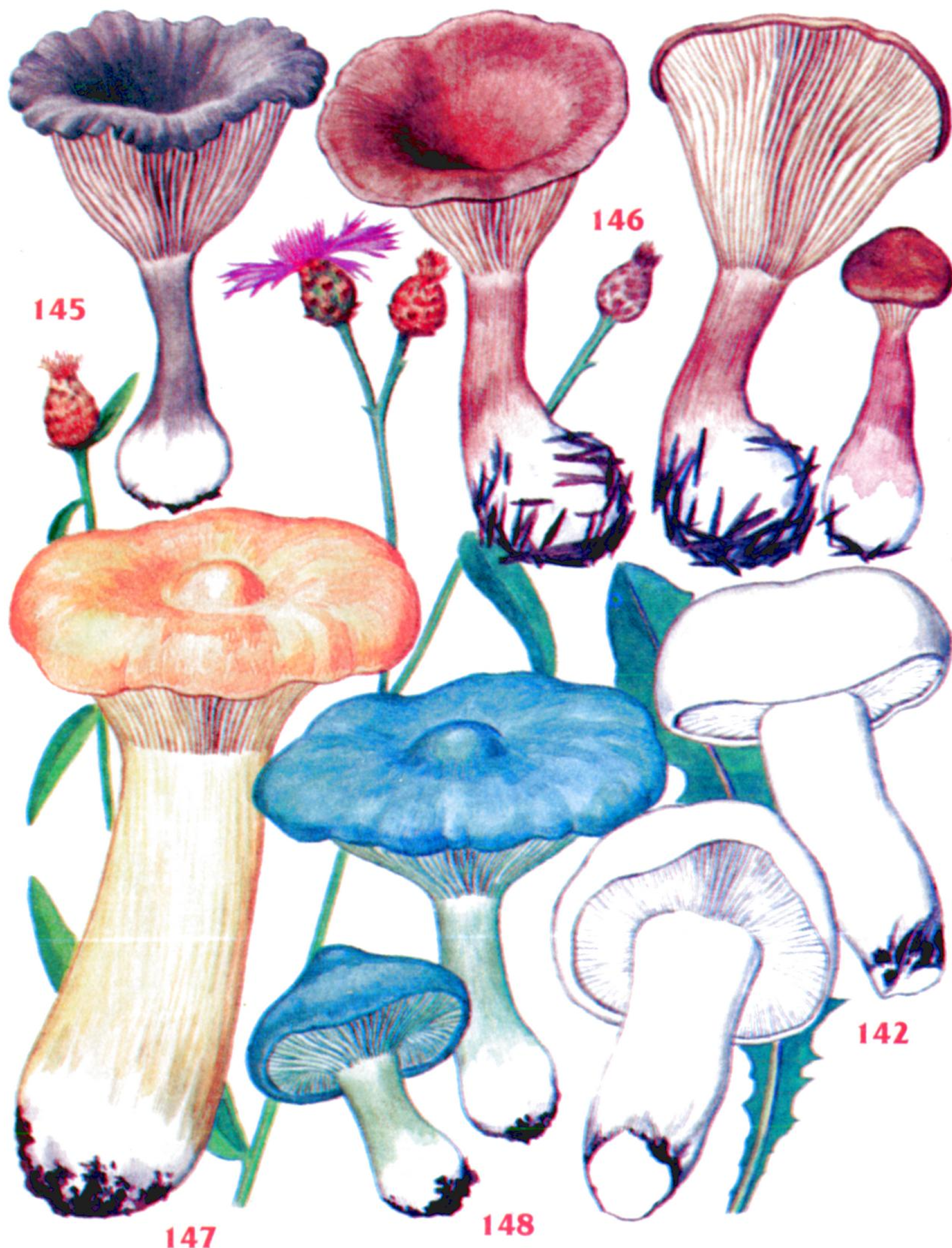
ЛИОФИЛЛУМ СРОСШИЙСЯ (138)
ЛИОФИЛЛУМ СКУЧЕННЫЙ (139)
УДЕМАНСИЕЛЛА КОРНЕВАЯ (171)



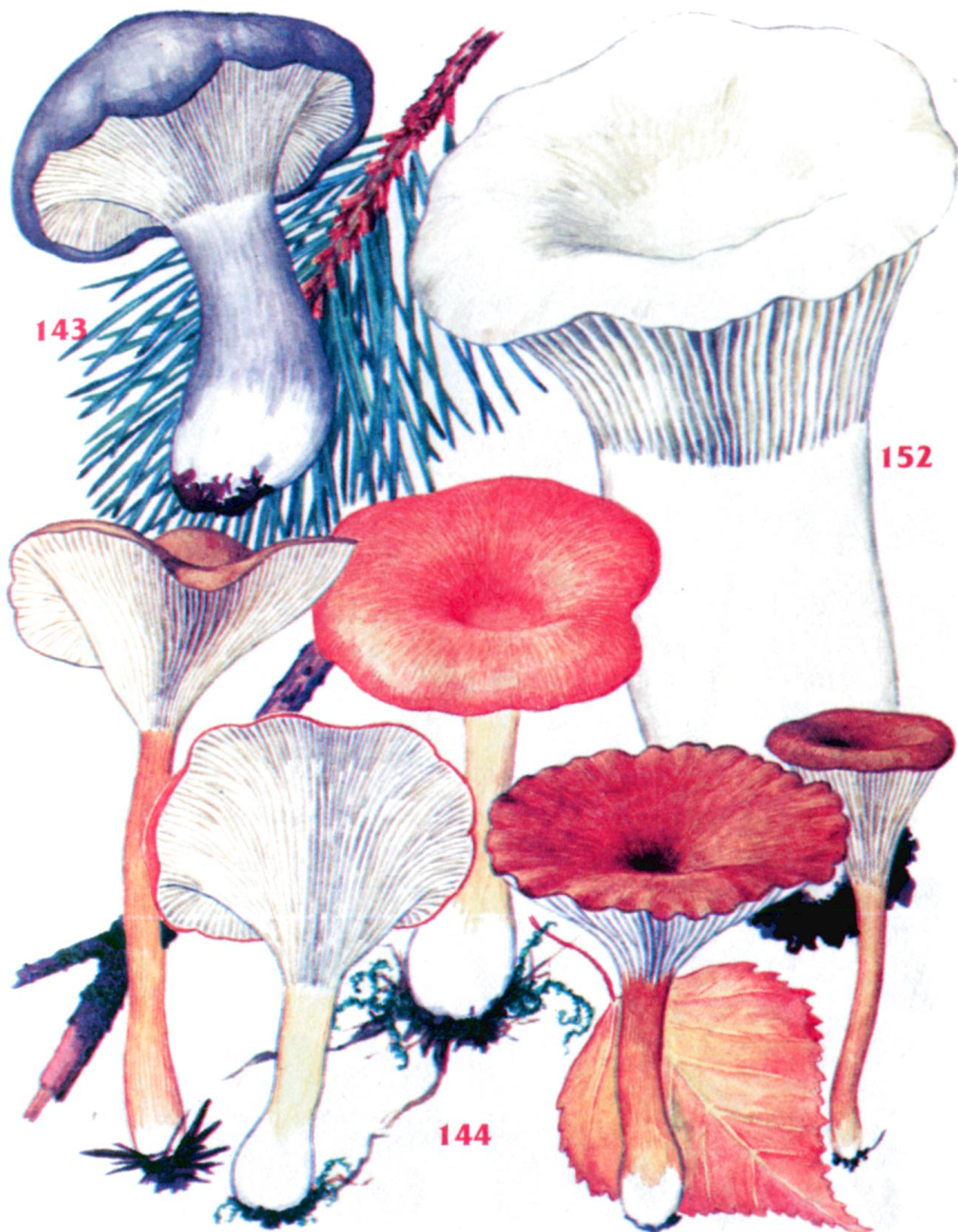
ЗИМНИЙ ГРИБ (161)
КОЛЛИБИЯ КАШТАНОВАЯ (166)
КОЛЛИБИЯ ЛЕСОЛЮБИВАЯ (168)



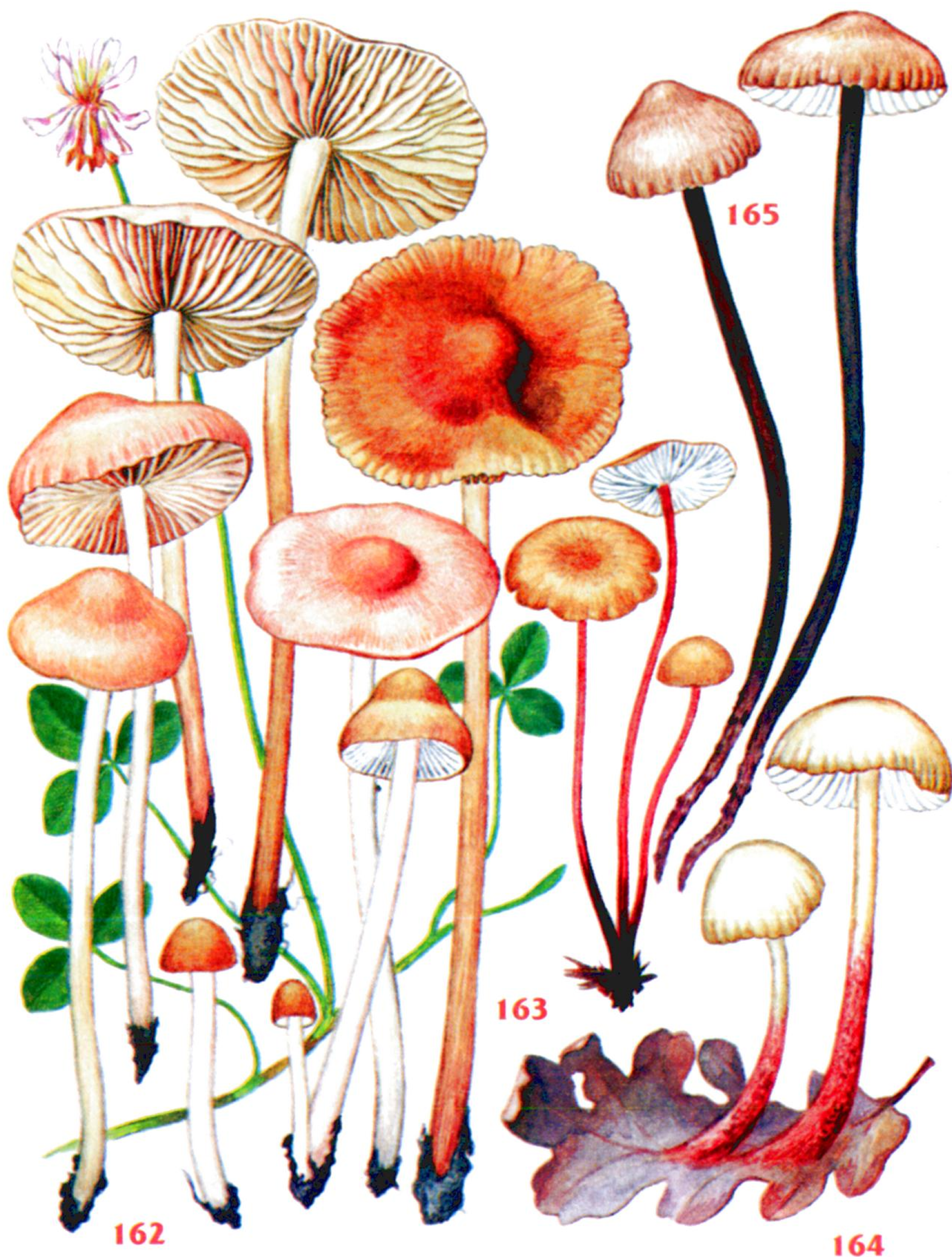
КОЛЛИБИЯ СКУЧЕННАЯ (167)
КОЛЛИБИЯ ВЕРЕТЕНОНОГАЯ (169)



КАЛОЦИБЕ МАЙСКИЙ (142)
ГОВОРУШКА БОКАЛОВИДНАЯ (145)
ГОВОРУШКА БУЛАВОНОГАЯ (146)
ГОВОРУШКА ПОДОГНУТАЯ (147)
ГОВОРУШКА АНИСОВАЯ (148)



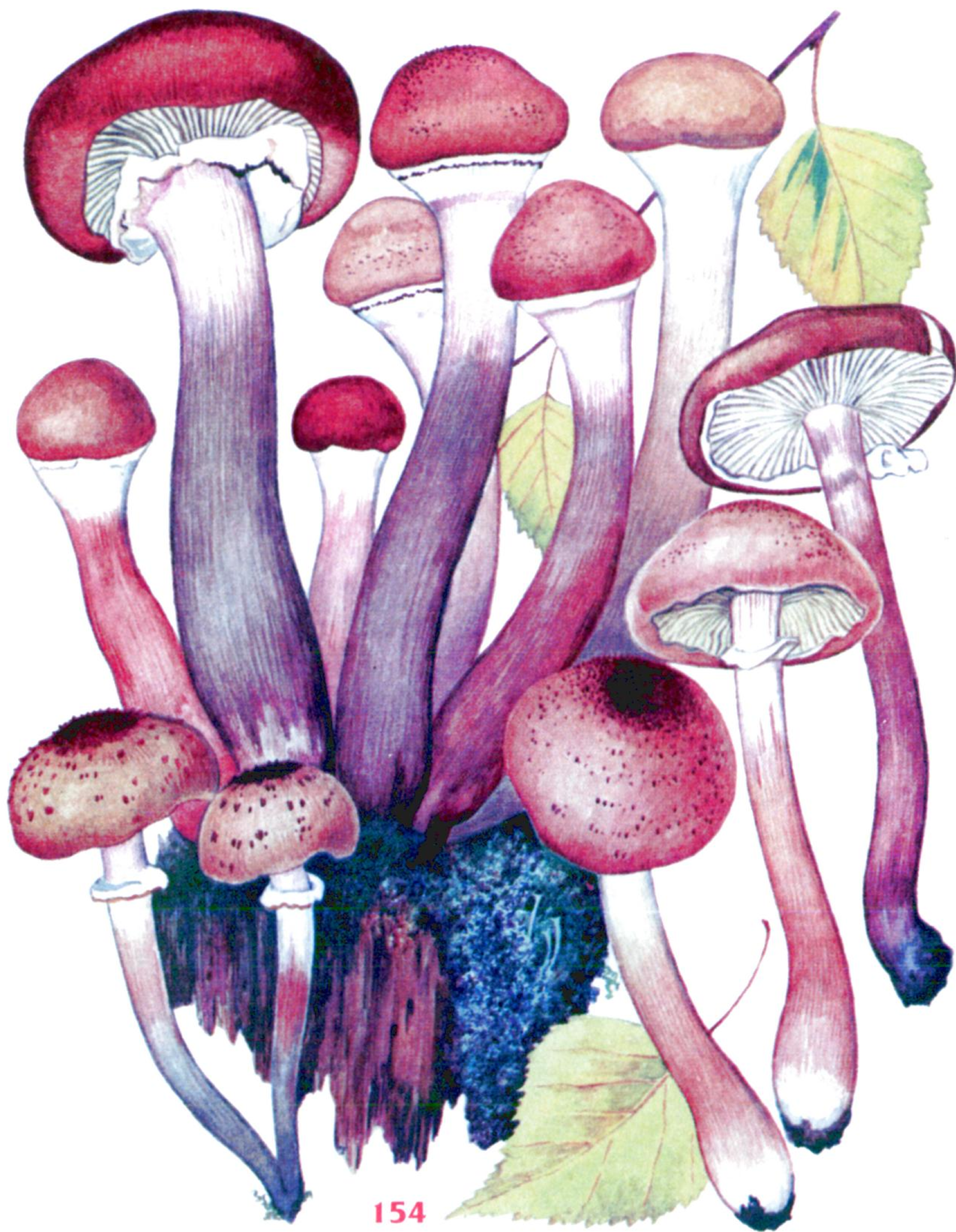
ГОВОРУШКА ДЫМЧАТАЯ (143)
ГОВОРУШКА ВОРОНЧАТАЯ (144)
ГОВОРУШКА ГИГАНТСКАЯ (152)



ОПЕНОК ЛУГОВОЙ (162)
ЧЕСНОЧНИК ОБЫКНОВЕННЫЙ (163)
ЧЕСНОЧНИК ДУБОВЫЙ (164)
ЧЕСНОЧНИК БОЛЬШОЙ (165)



ЛАКОВИЦА РОЗОВАЯ (155)
ЛАКОВИЦА ЛИЛОВАЯ (156)
ИВИШЕНЬ (275)



ОПЕНОК НАСТОЯЩИЙ (154)



ОПЕНОК НАСТОЯЩИЙ (154)



ОПЕНОК НАСТОЯЩИЙ (154)



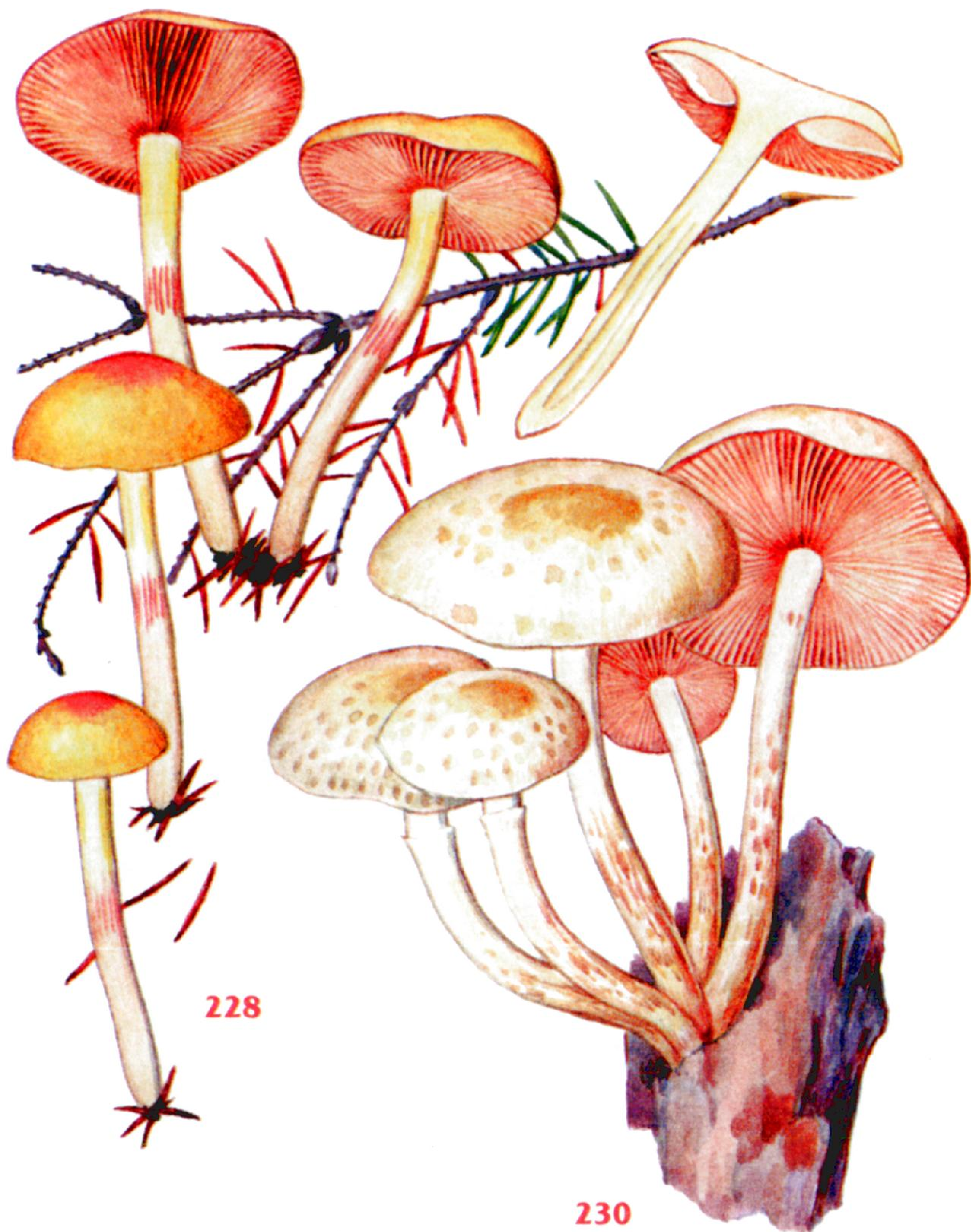
СТРОФАРИЯ СИНЕ-ЗЕЛЕНАЯ (224)



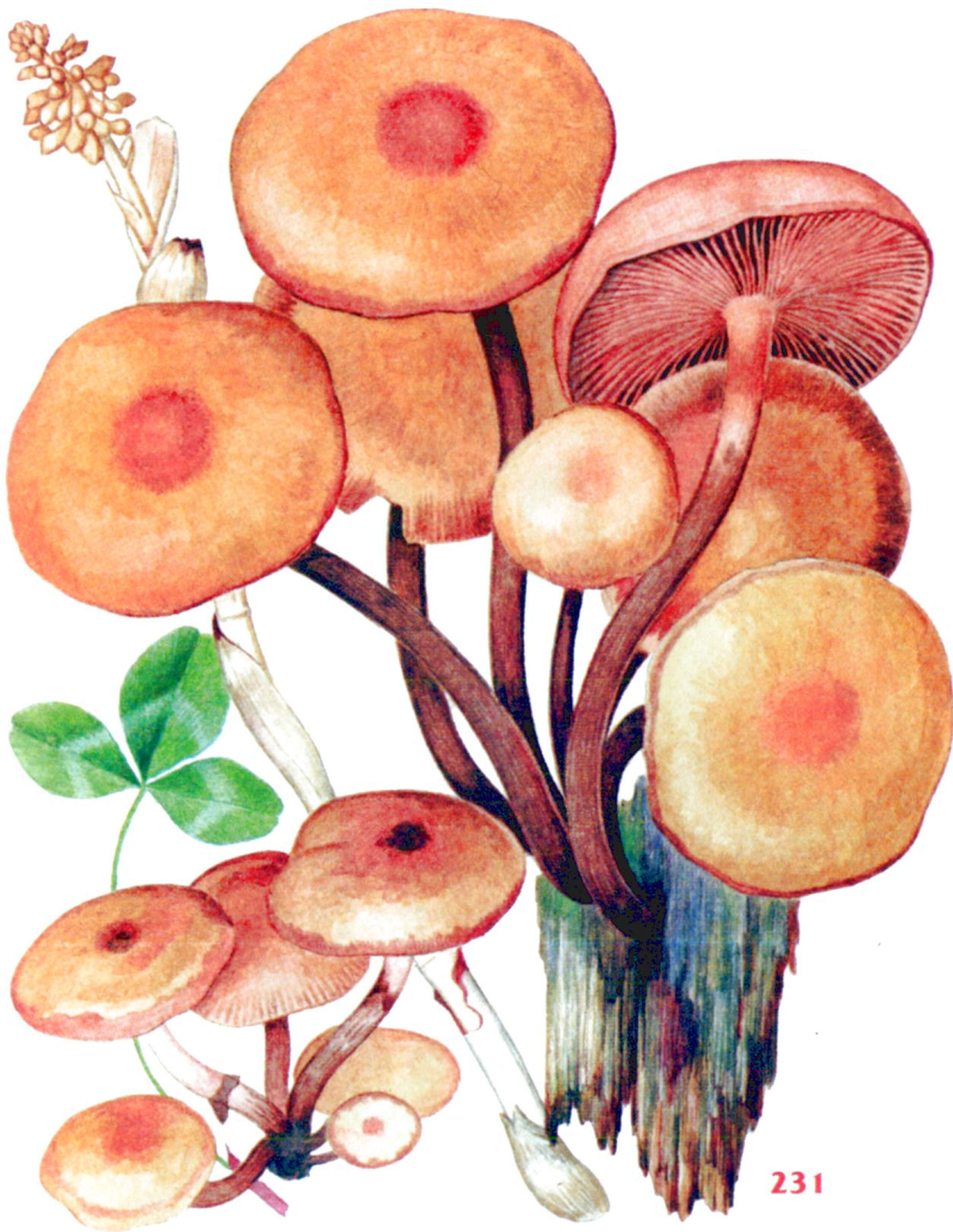
ЧЕШУЙЧАТКА ОБЫКНОВЕННАЯ (226)



ЧЕШУЙЧАТКА ЗОЛОТИСТАЯ (227)



ЧЕШУЙЧАТКА БОРОВАЯ (228)
ЧЕШУЙЧАТКА ЖЕЛТО-ЗЕЛЕНОВАТАЯ (230)



ОПЕНОК ЛЕТНИЙ (231)



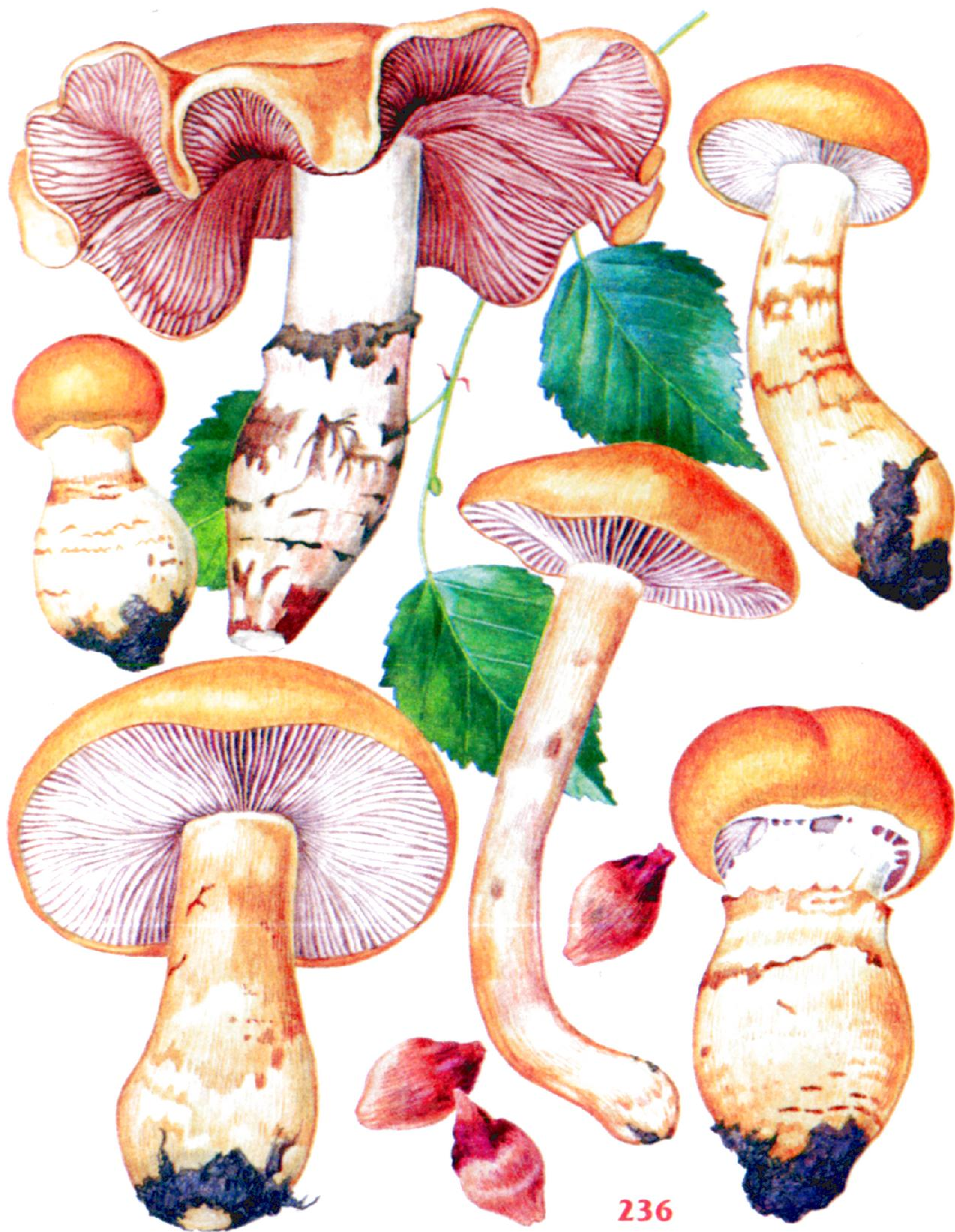
ОПЕНОК ЛЕТНИЙ (231)



ОПЕНОК ЛЕТНИЙ (231)



ЛОЖНООПЕНОК КИРПИЧНО-КРАСНЫЙ (234)



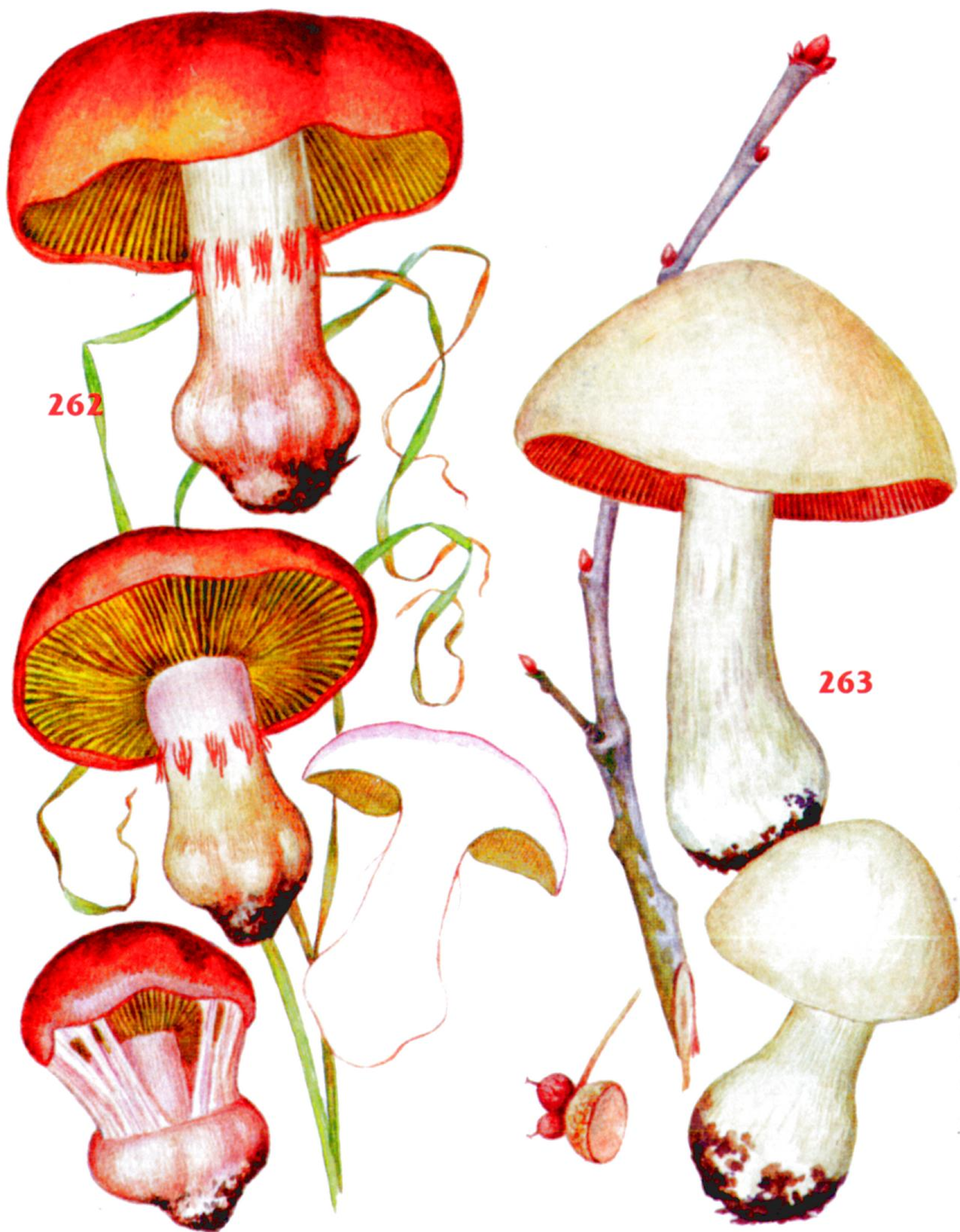
ПАУТИННИК ЖЕЛТЫЙ (236)



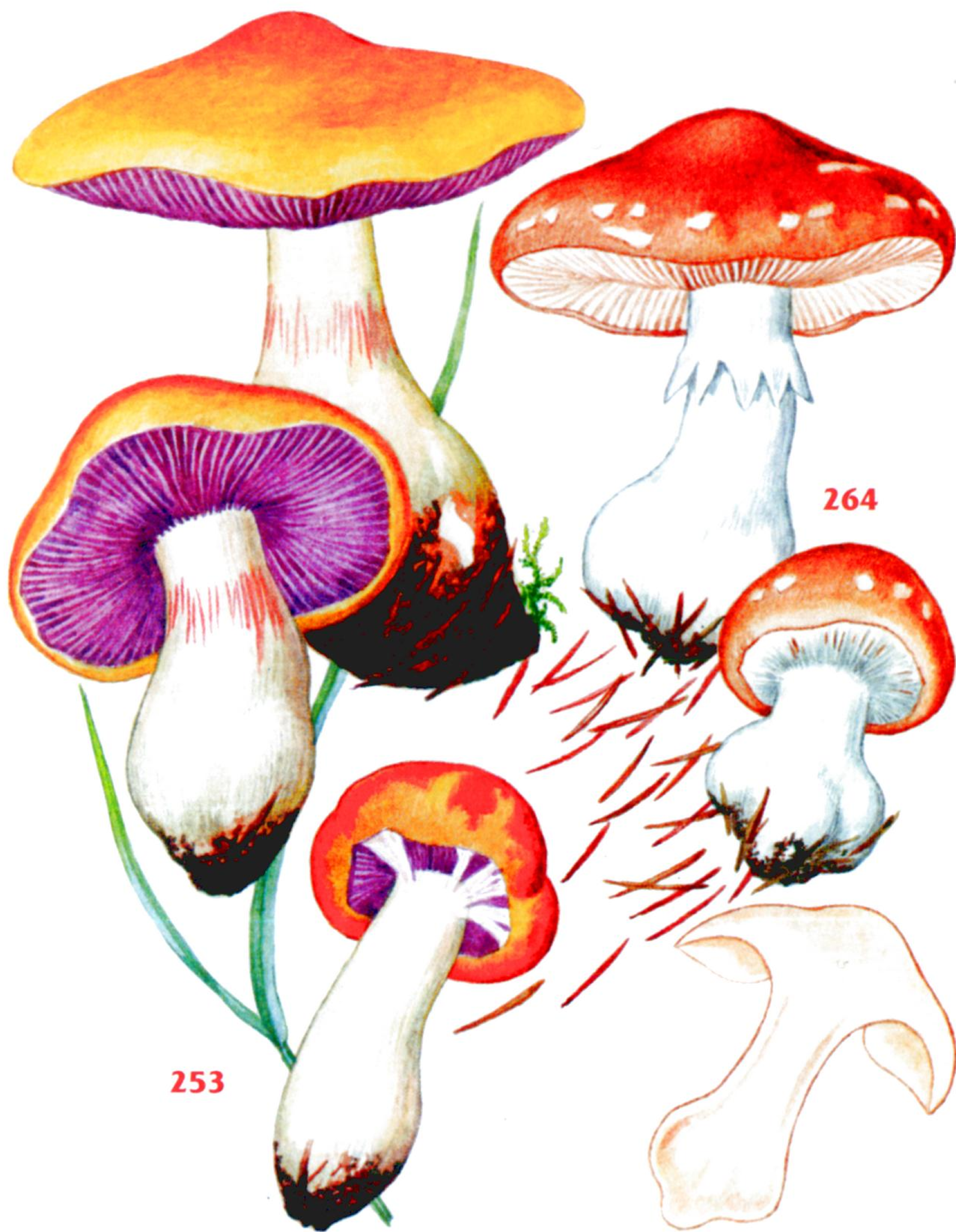
ПАУТИННИК ПАЧКАЮЩИЙ (238)
ПАУТИННИК ФИОЛЕТОВЫЙ (243)
ПАУТИННИК БРАСЛЕТЧАТЫЙ (247)



ПАУТИННИК БЕЛОФИОЛЕТОВЫЙ (244)
ПАУТИННИК ЧЕШУЙЧАТЫЙ (248)



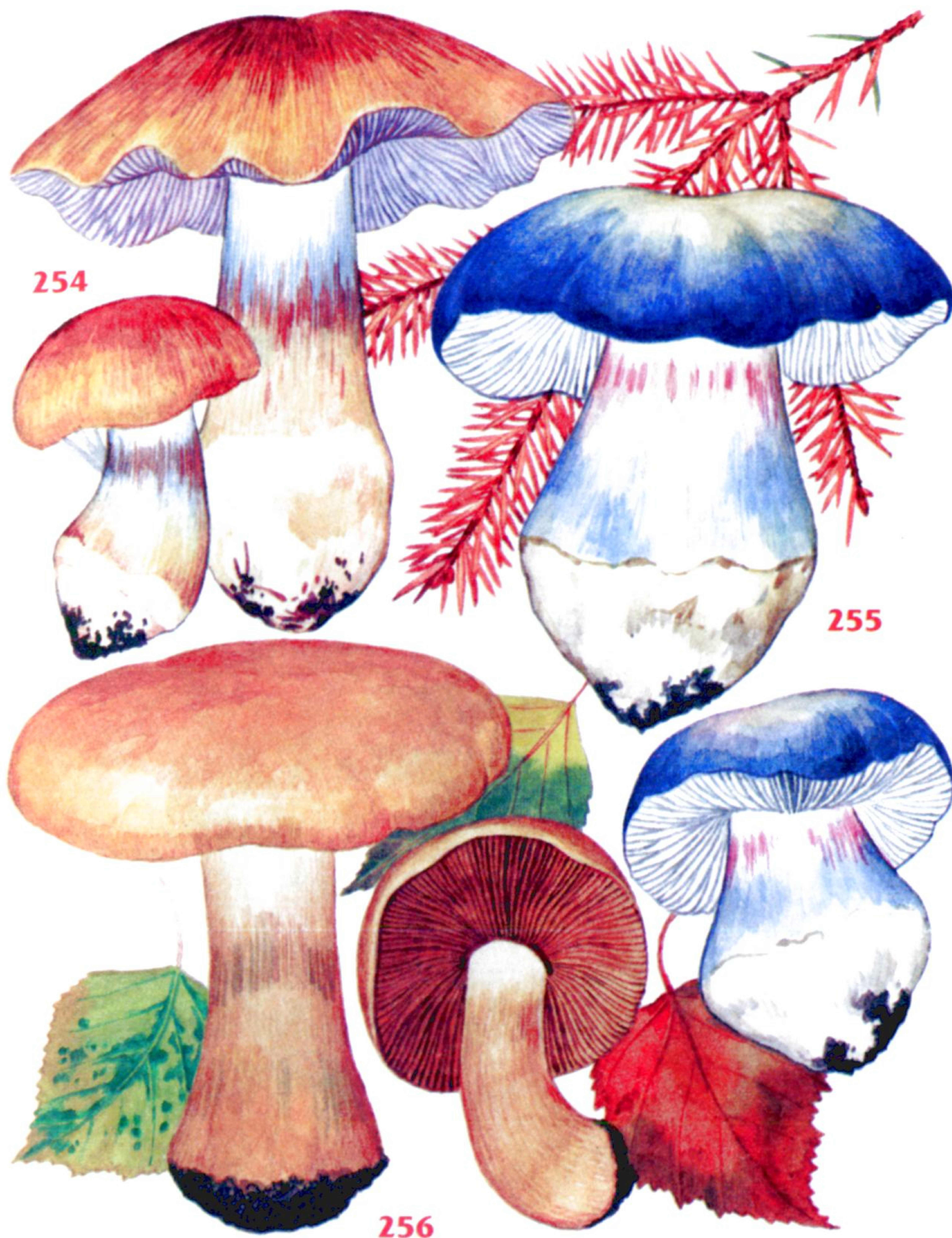
ПАУТИННИК РЫЖЕ-ОЛИВКОВЫЙ (262)
ПАУТИННИК ТВЕРДЫЙ (263)



ПАУТИННИК ИЗМЕНЧИВЫЙ (253)
БЕЛОПАУТИННИК ЛУКОВИЧНЫЙ (264)



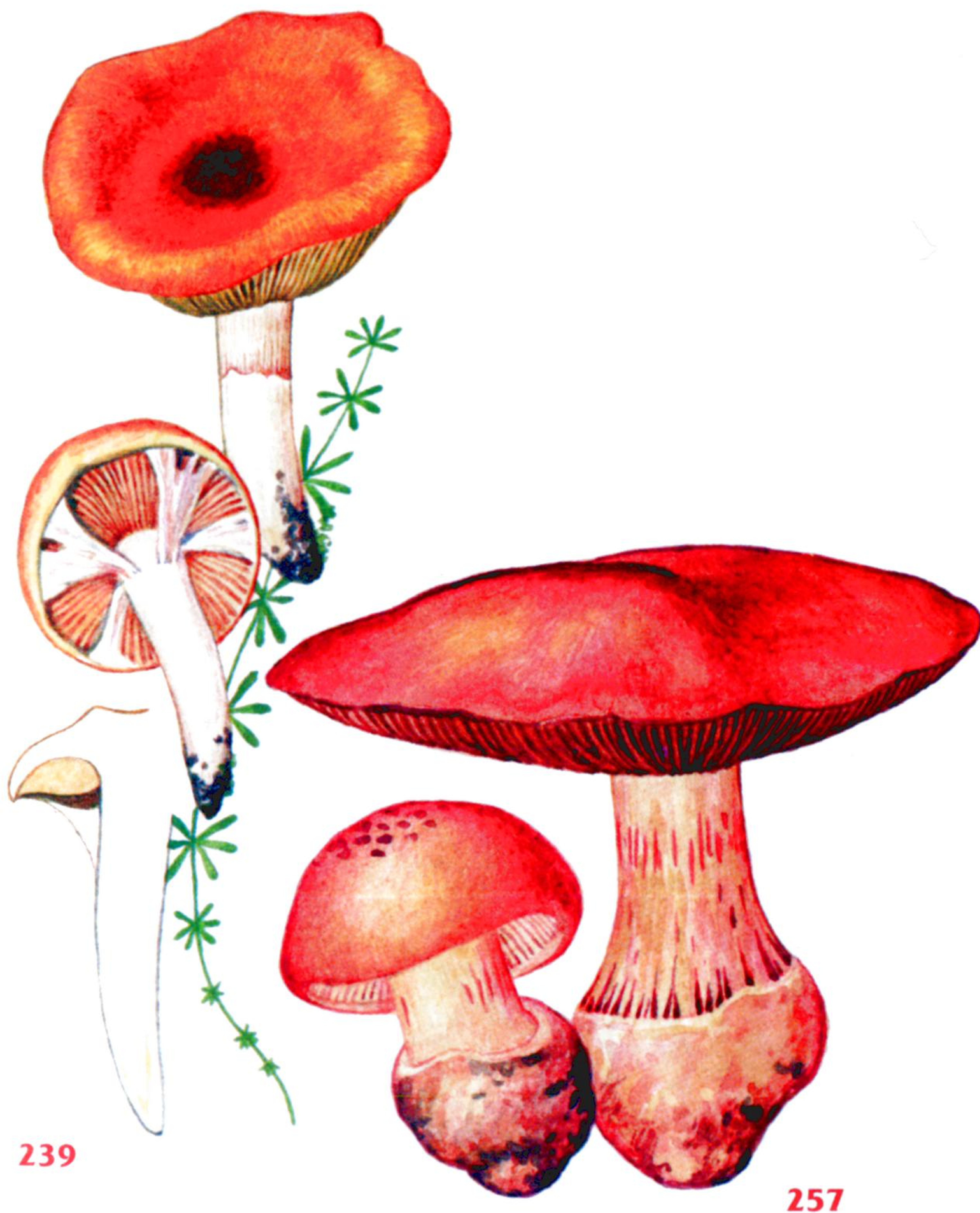
ПАУТИННИК НАМАЗАНЫЙ (237)
ПАУТИННИК ЭЛЕГАНТНЫЙ (261)



ПАУТИННИК СИЗОНОЖКОВЫЙ (254)
ПАУТИННИК ГОЛУБОЙ (255)
ПАУТИННИК СВЕРКАЮЩИЙ (256)



ПАУТИННИК ВЗДУТЫЙ (258)
ПАУТИННИК ПРЕВОСХОДНЫЙ (259)



ПАУТИННИК СЛИЗИСТЫЙ (239)
ПАУТИННИК ПОЛУСВЕРКАЮЩИЙ (257)



ПАУТИННИК АНОМАЛЬНЫЙ (245)
ПАУТИННИК КАШТАНОВЫЙ (250)



ПАУТИННИК ВЫСОКИЙ (241)
ПАУТИННИК БАГРЯНЫЙ (260)



ПАУТИННИК МНОГООБРАЗНЫЙ (240)
ПАУТИННИК ОРАНЖЕВЫЙ (246)
ПАУТИННИК КОРИЧНЕВЫЙ (249)



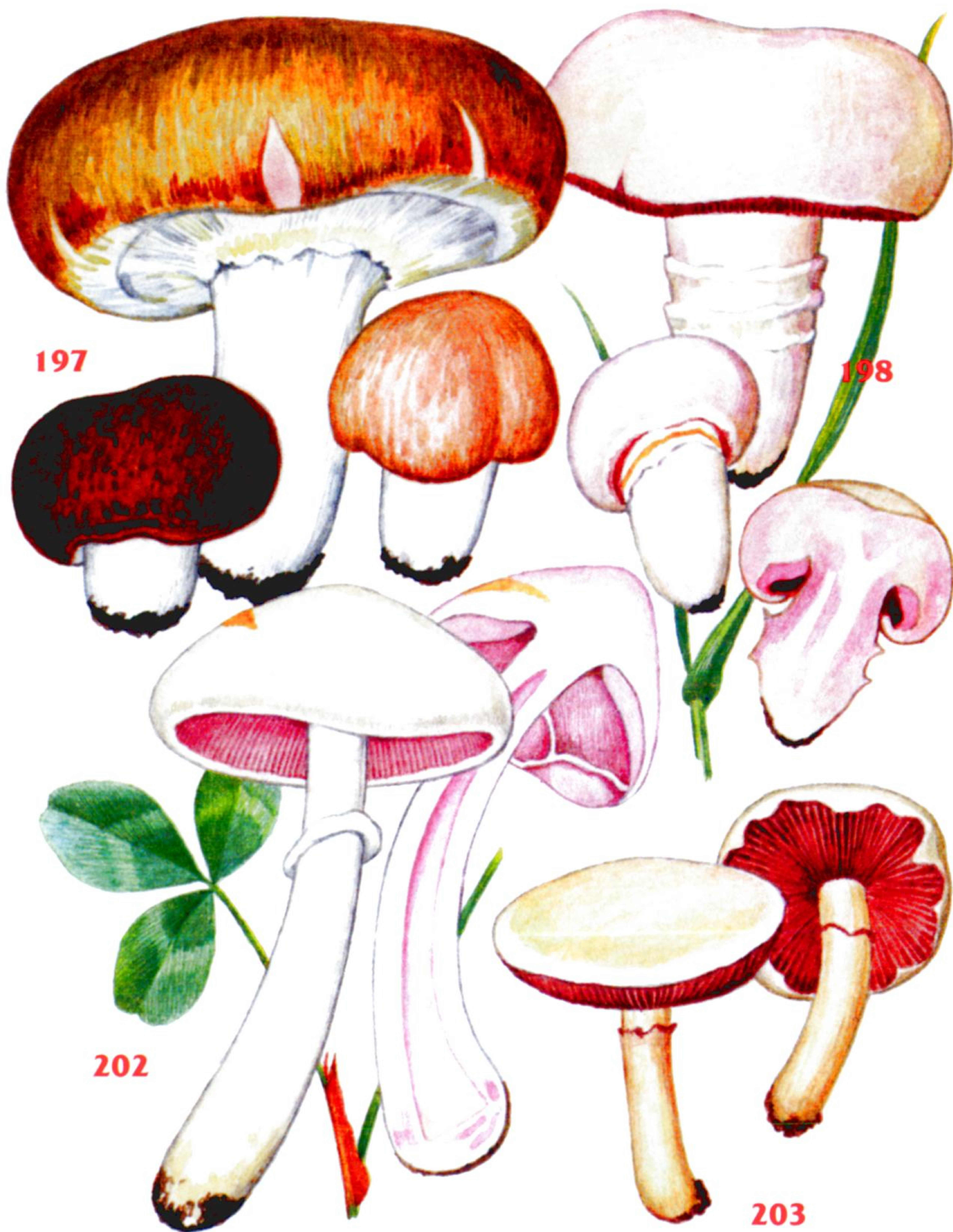
ШАМПИНЬОН ЛУГОВОЙ (195)



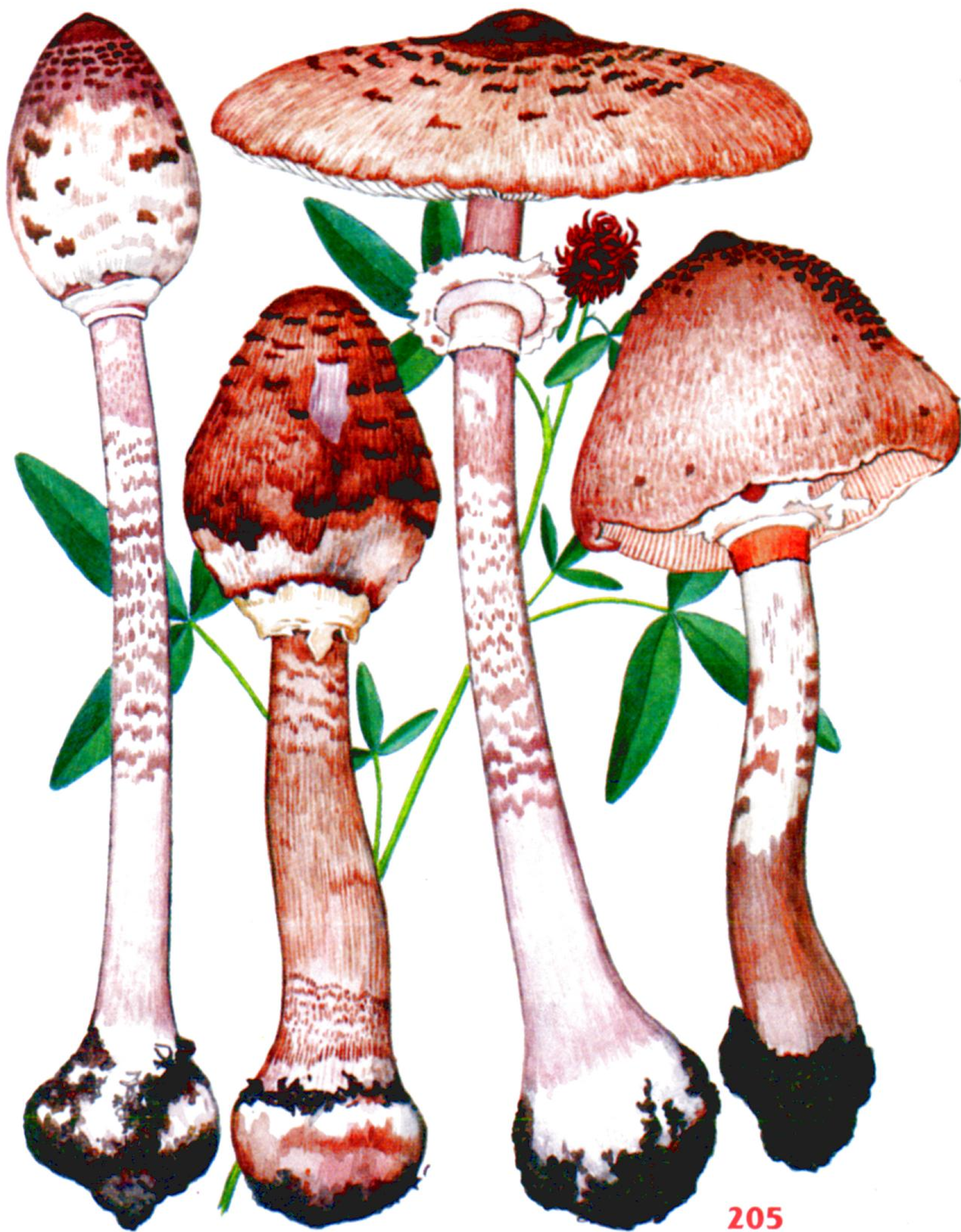
ШАМПИНЬОН ЛУГОВОЙ (195)



ШАМПИНЬОН ПОЛЕВОЙ (196)
ШАМПИНЬОН ЛЕСНОЙ (200)
ШАМПИНЬОН АВГУСТОВСКИЙ (201)



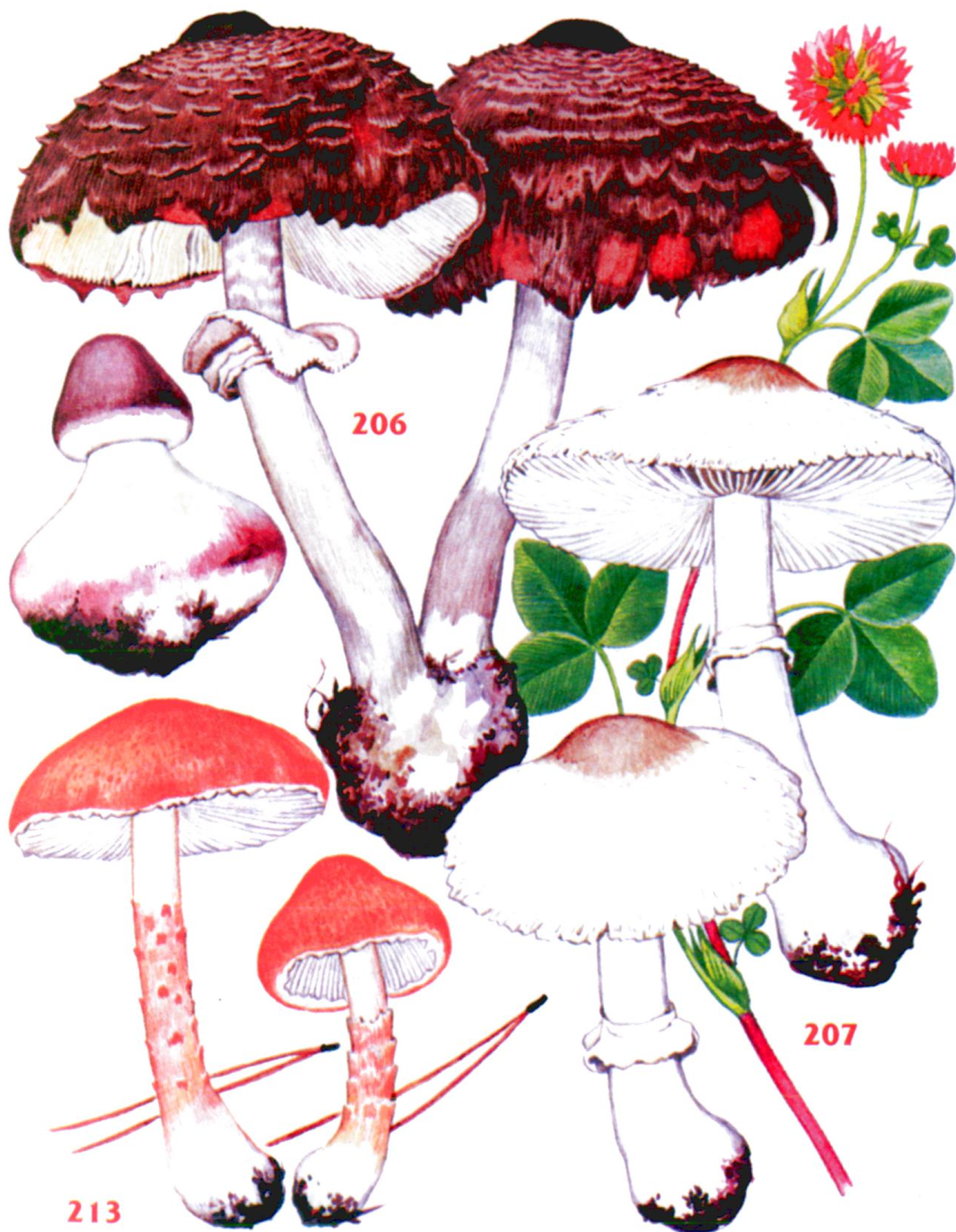
ШАМПИНЬОН ДВУСПОРОВЫЙ (197)
ШАМПИНЬОН ДВУКОЛЬЦЕВОЙ (198)
ШАМПИНЬОН ЛЕСНОЙ ГЛАДЕНЬКИЙ (202)
ШАМПИНЬОН ИЗЯЩНЫЙ (203)



ГРИБ ЗОНТИК БОЛЬШОЙ (205)



ГРИБ ЗОНТИК БОЛЬШОЙ (205)



ГРИБ-ЗОНТИК КРАСНЕЮЩИЙ (206)
ГРИБ- ЗОНТИК БЕЛЫЙ (207)
ЦИСТОДЕРМА КРАСНАЯ (213)



ЛЕПИОТА ЩИТКОВАЯ (209)
ЛЕПИОТА ВЗДУТОСПОРОВАЯ (210)



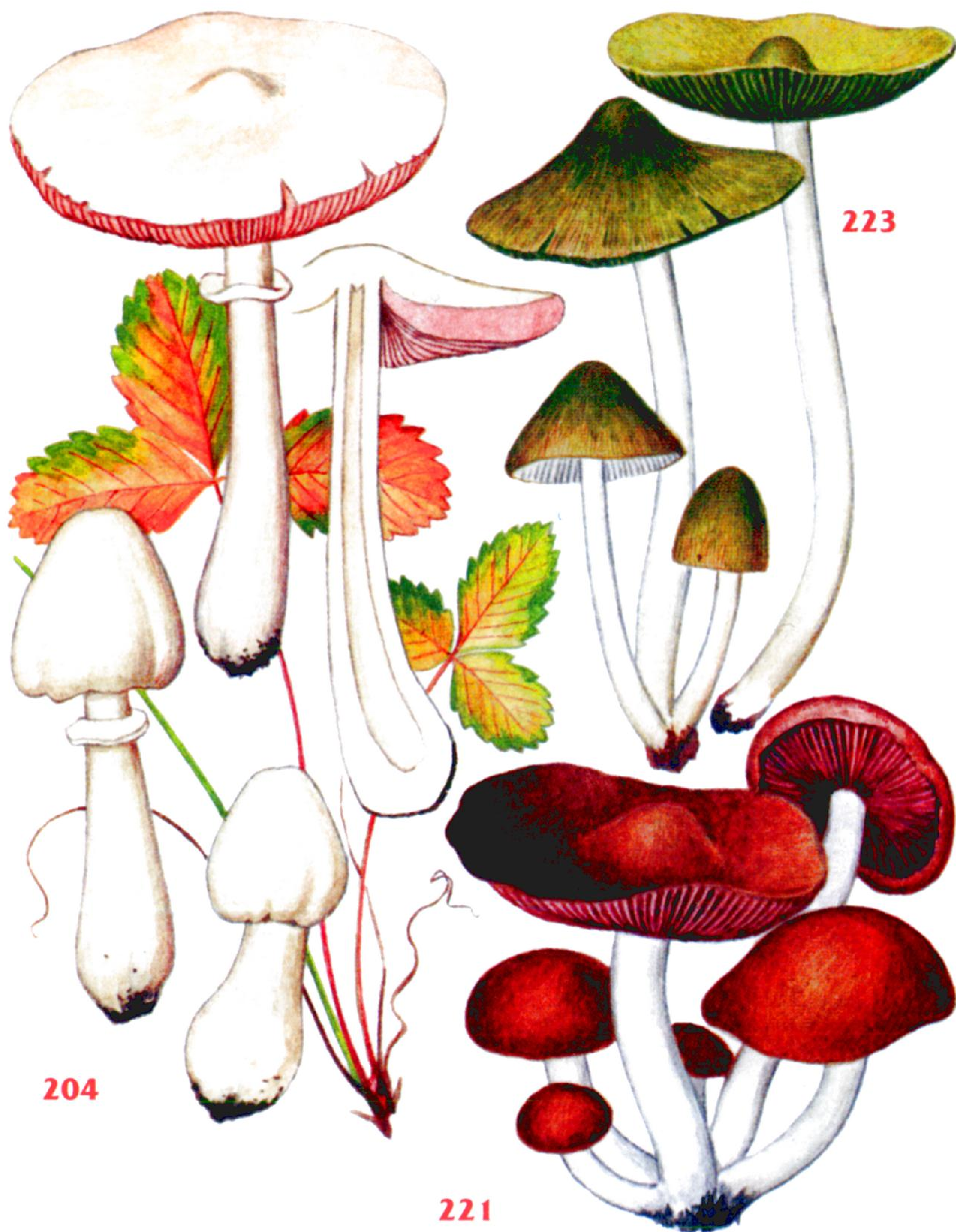
ЦИСТОДЕРМА АМИАНТОВАЯ (214)
ЦИСТОДЕРМА ЗЕРНИСТАЯ (215)



НАВОЗНИК ОБЫКНОВЕННЫЙ (216)
НАВОЗНИК СЕРЫЙ (217)
НАВОЗНИК МЕРЦАБЩИЙ (218)



НАВОЗНИК БЕЛЫЙ (219)



ЛЕЙКОАГАРИКУС РУМЯНИЩИЙСЯ (204)
ПСАТИРЕЛЛА КАШТАНОВАЯ (221)
ПСАТИРЕЛЛА СЕРО-БУРАЯ (223)



ПСАТИРЕЛЛА КАНДОЛЛЯ (220)
ПСАТИРЕЛЛА БАРХАТИСТАЯ (222)
ЧЕШУЙЧАТКА РАННЯЯ (232)



ЛОЖНООПЕНОК СЕРОПЛАСТИНЧАТЫЙ (235)
КОЛПАК КОЛЧАТЫЙ (265)



ЭНТОЛОМА ШЕЛКОВИСТАЯ (272)
ЭНТОЛОМА САДОВАЯ (273)



ПОПЛАВОК ШАФРАНОВЫЙ (182)
ВОЛЬВАРИЕЛЛА КРАСИВАЯ (190)
ВОЛЬВАРИЕЛЛА ШЕЛКОВИСТАЯ (191)



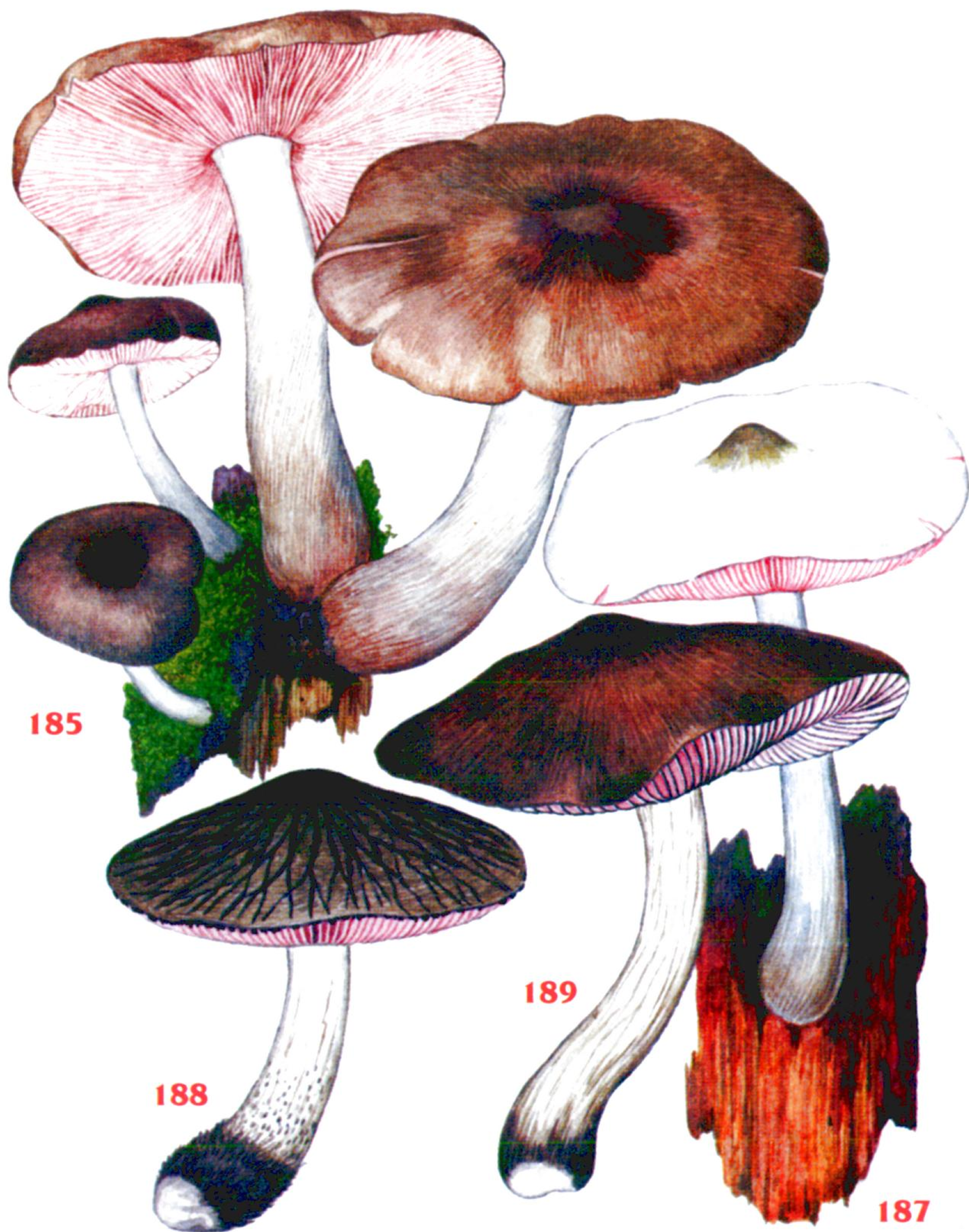
ПОПЛАВОК ЖЕЛТО-КОРИЧНЕВЫЙ (183)



ПОПЛАВОК БЕЛЫЙ (181)



ПОПЛАВОК СЕРЫЙ (184)



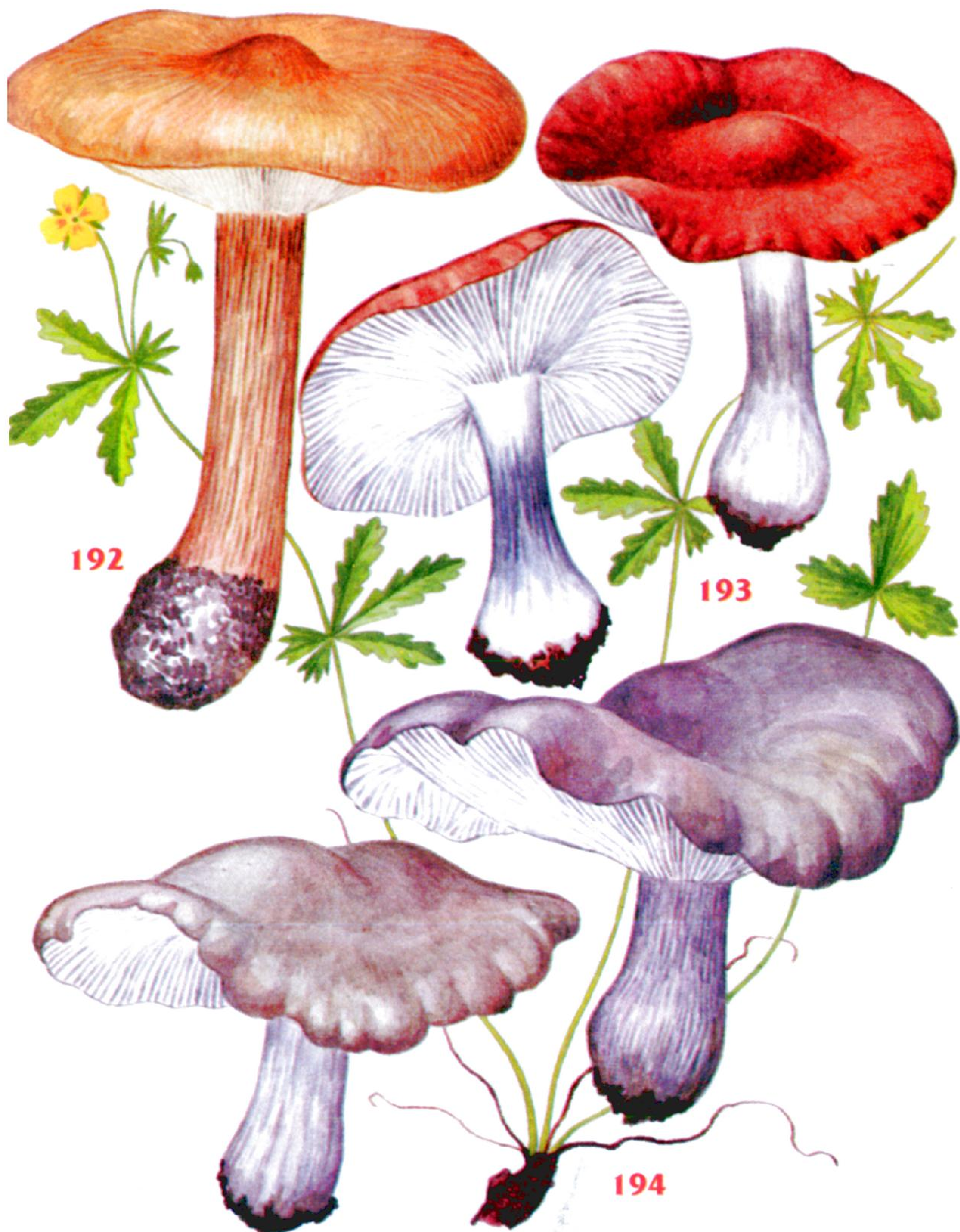
ПЛЮТЕЙ ОЛЕНИЙ (185)
ПЛЮТЕЙ БЕЛЫЙ (187)
ПЛЮТЕЙ УМБРОВЫЙ (188)
ПЛЮТЕЙ ЧЕРНО-КРАЙНИЙ (189)



ПЛЮТЕЙ ЗОЛОТИСТО-ЖЕЛТЫЙ (186)
ГРИБ-ЗОНТИК СОСЦЕВИДНЫЙ (208)
ЦИСТОДЕРМА ШЕЛУШИСТАЯ (212)



ВОЛЬВАРИЕЛЛА ШЕЛКОВИСТАЯ (191)



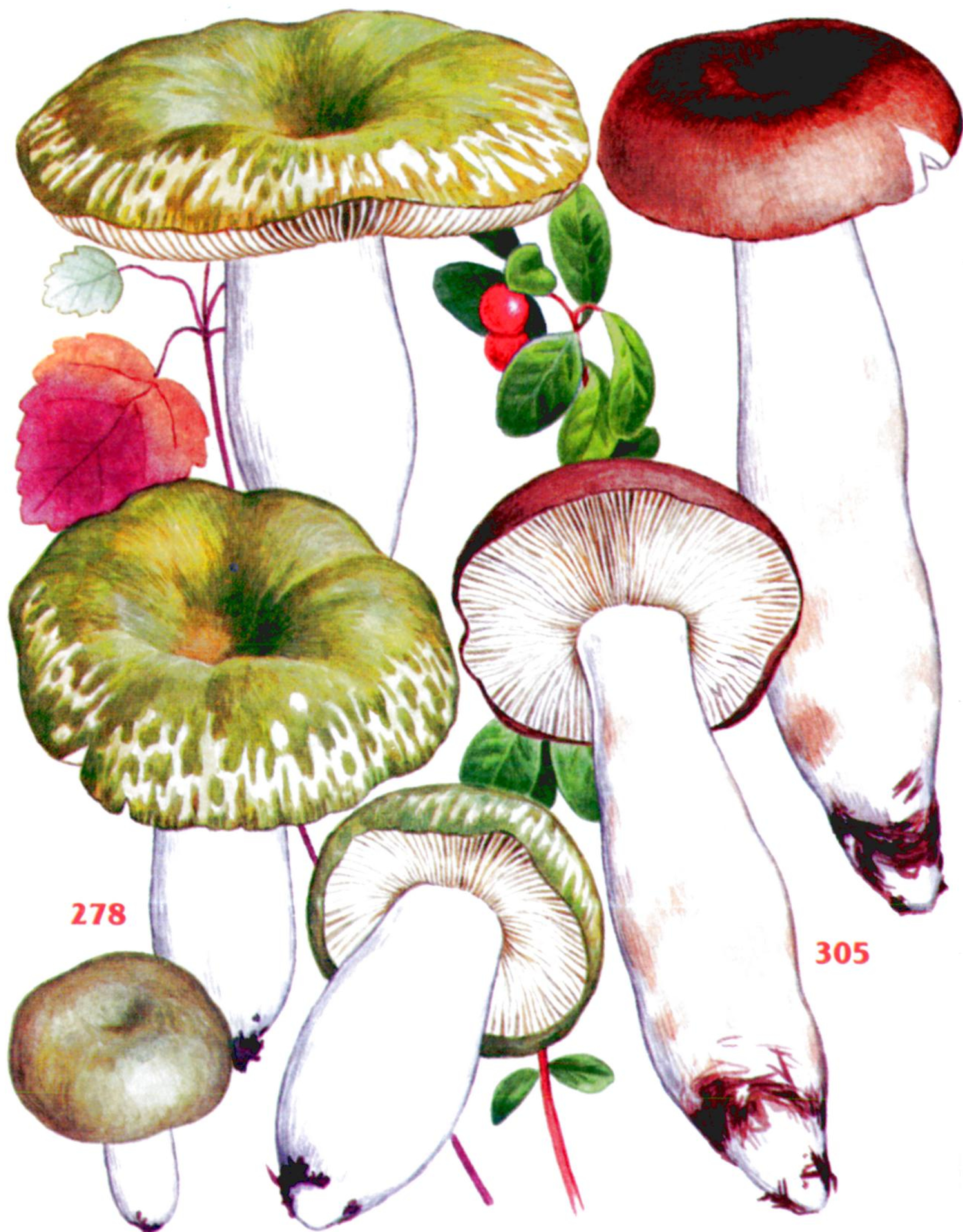
МЕЛАНОЛЕУКА ЧЕРНО-БЕЛАЯ (192)
МЕЛАНОЛЕУКА ПОЛОСАТОНОЖКОВАЯ (193)
МИЛАНОЛЕУКА КОРОТКОНОЖКОВАЯ (194)



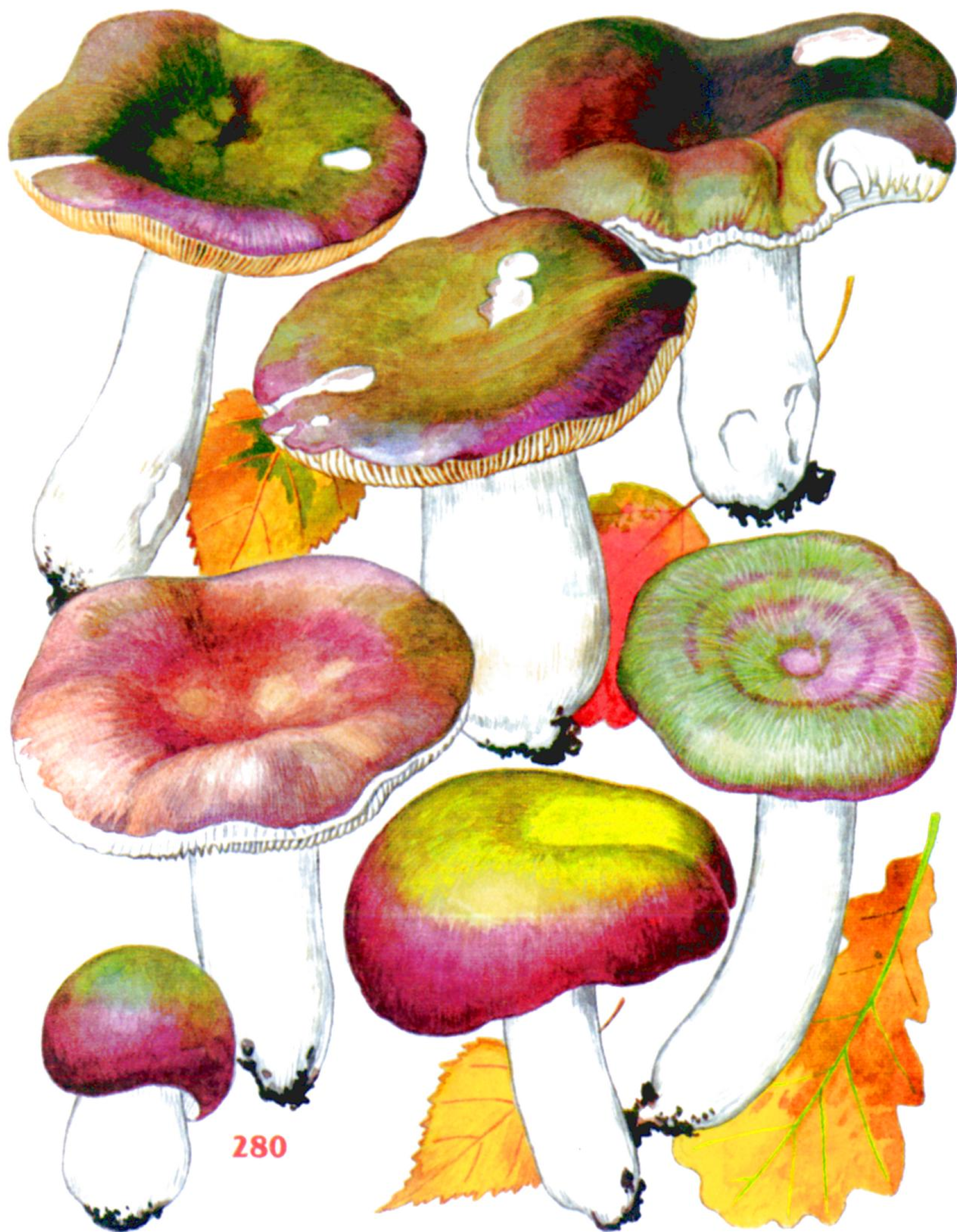
МУХОМОР СЕРО-РОЗОВЫЙ (180)



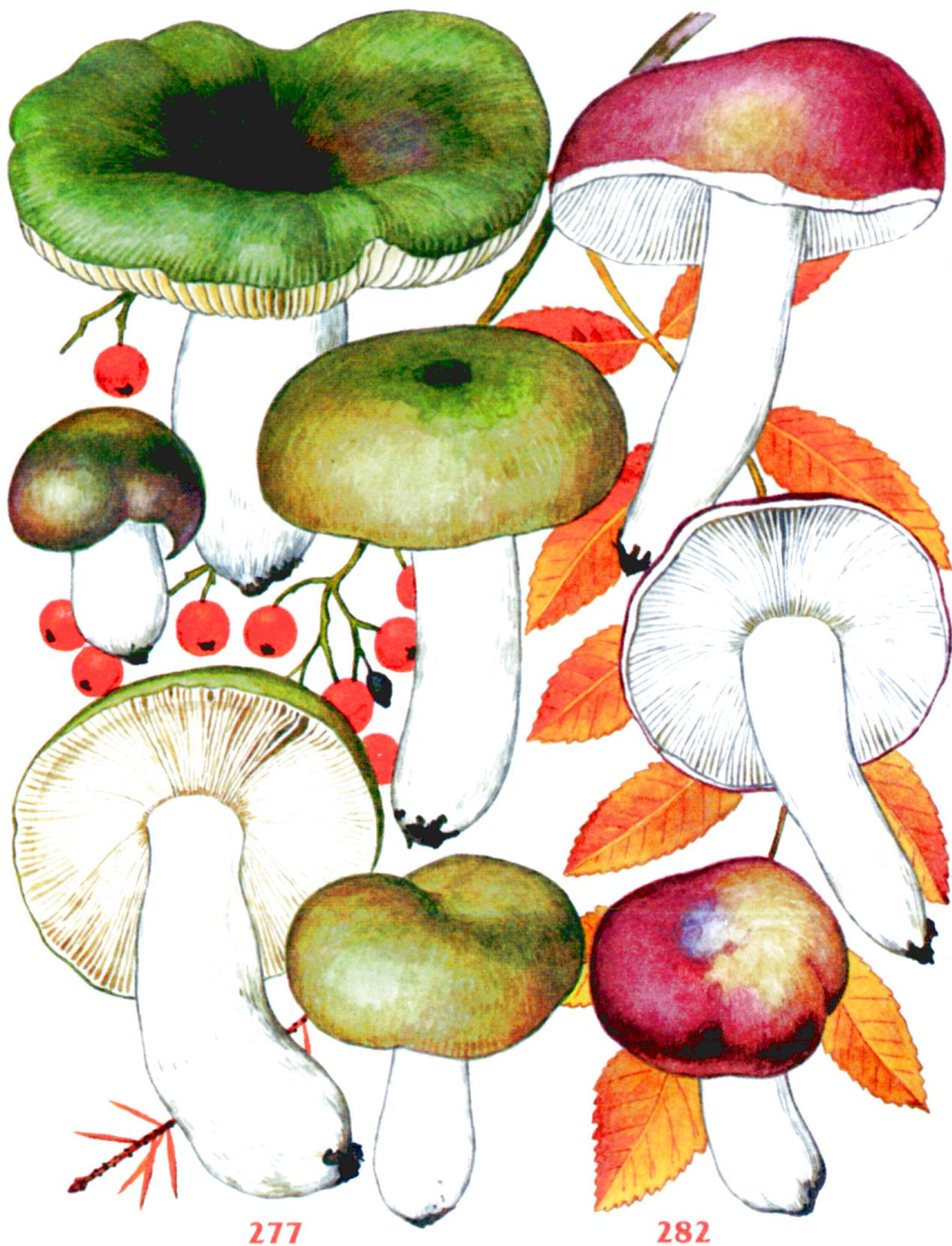
СЫРОЕЖКА БОЛОТНАЯ (283)
СЫРОЕЖКА ЖЕЛТАЯ (298)



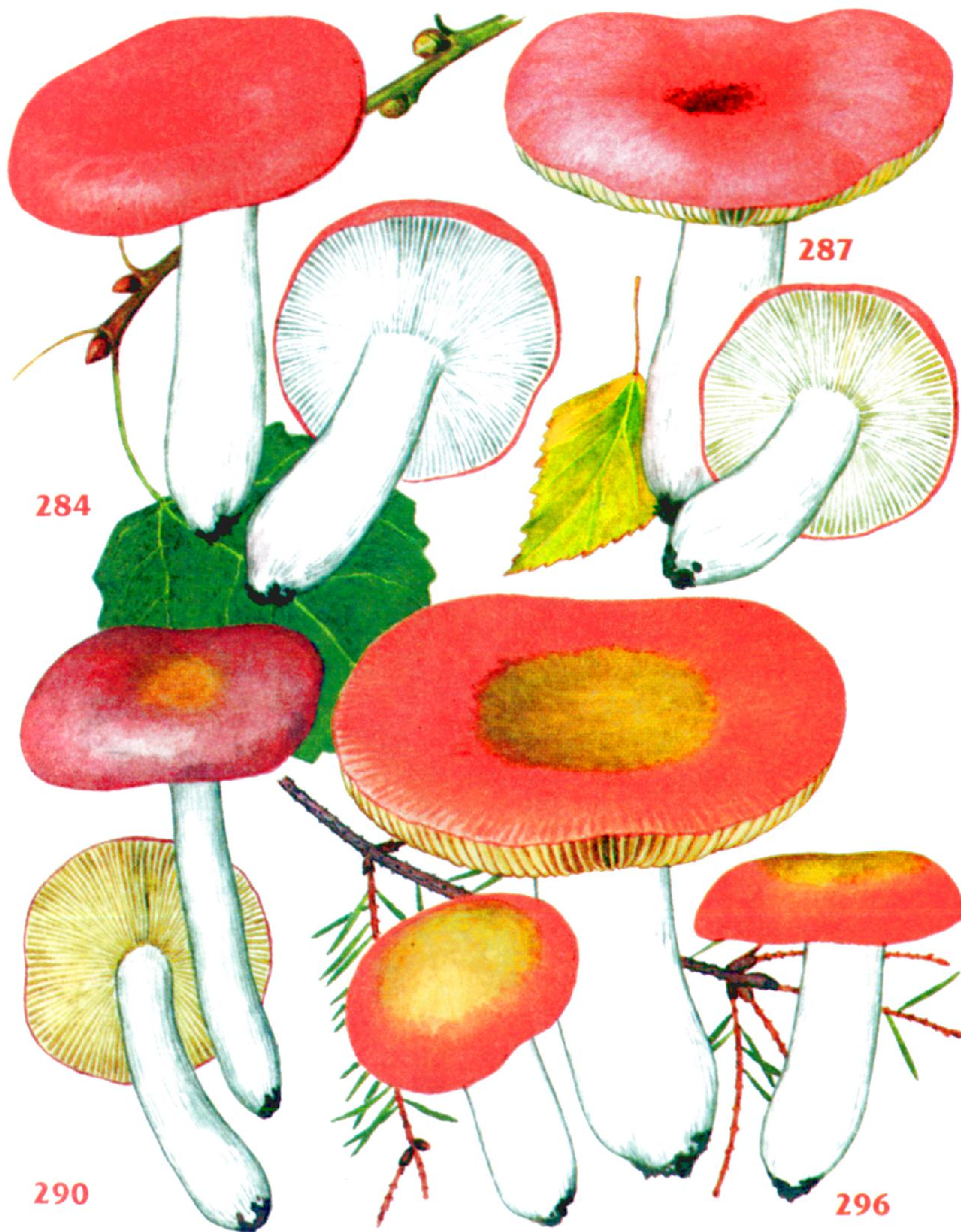
СЫРОЕЖКА ЧЕШУЙЧАТАЯ (278)
СЫРОЕЖКА РОДСТВЕННАЯ (305)



СЫРОЕЖКА СИНЕ-ЖЕЛТАЯ (280)



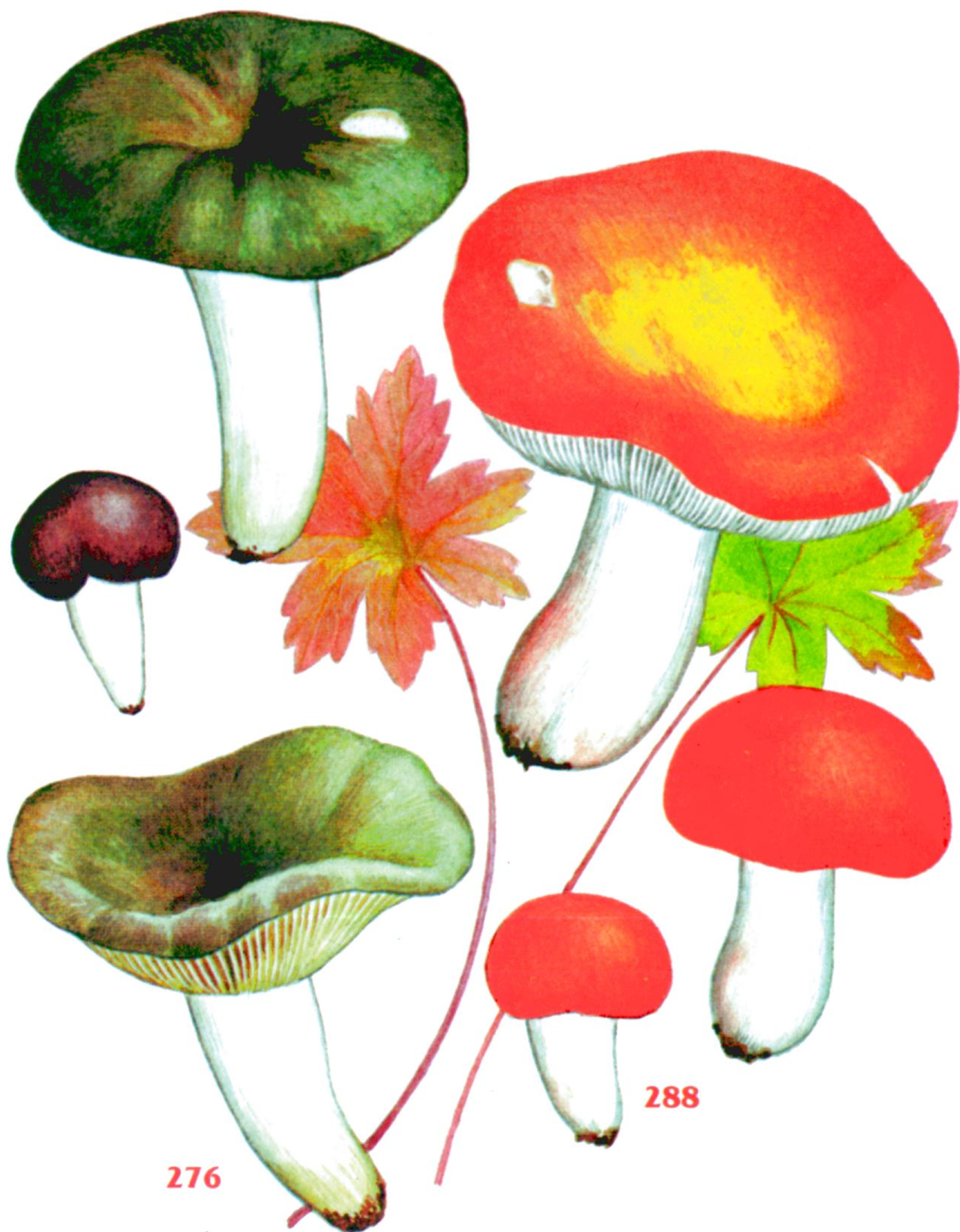
СЫРОЕЖКА ЗЕЛЕНАЯ (277)
СЫРОЕЖКА ПИЩЕВАЯ (282)



СЫРОЕЖКА ЖГУЧЕ-ЕДКАЯ (284)
СЫРОЕЖКА КРАСИВАЯ (287)
СЫРОЕЖКА НЕВЗРАЧНАЯ (290)
СЫРОЕЖКА ЛАЙКОВАЯ (296)



СЫРОЕЖКА ВЫЦВЕТАЮЩАЯ (289)
СЫРОЕЖКА ПУРПУРНО-КРАСНАЯ (291)



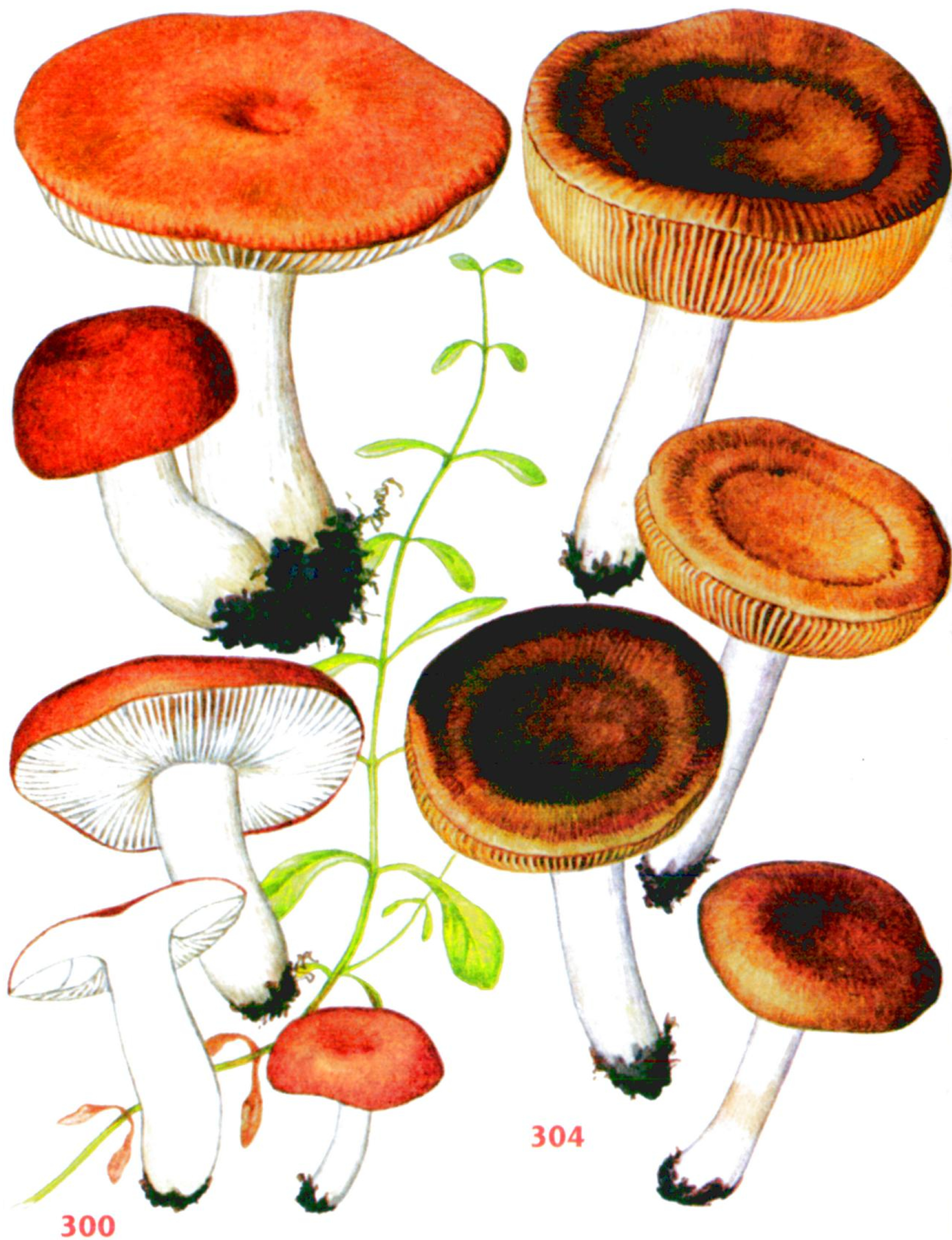
СЫРОЕЖКА СЕРАЯ (276)
СЫРОЕЖКА РОЗОВАЯ (288)



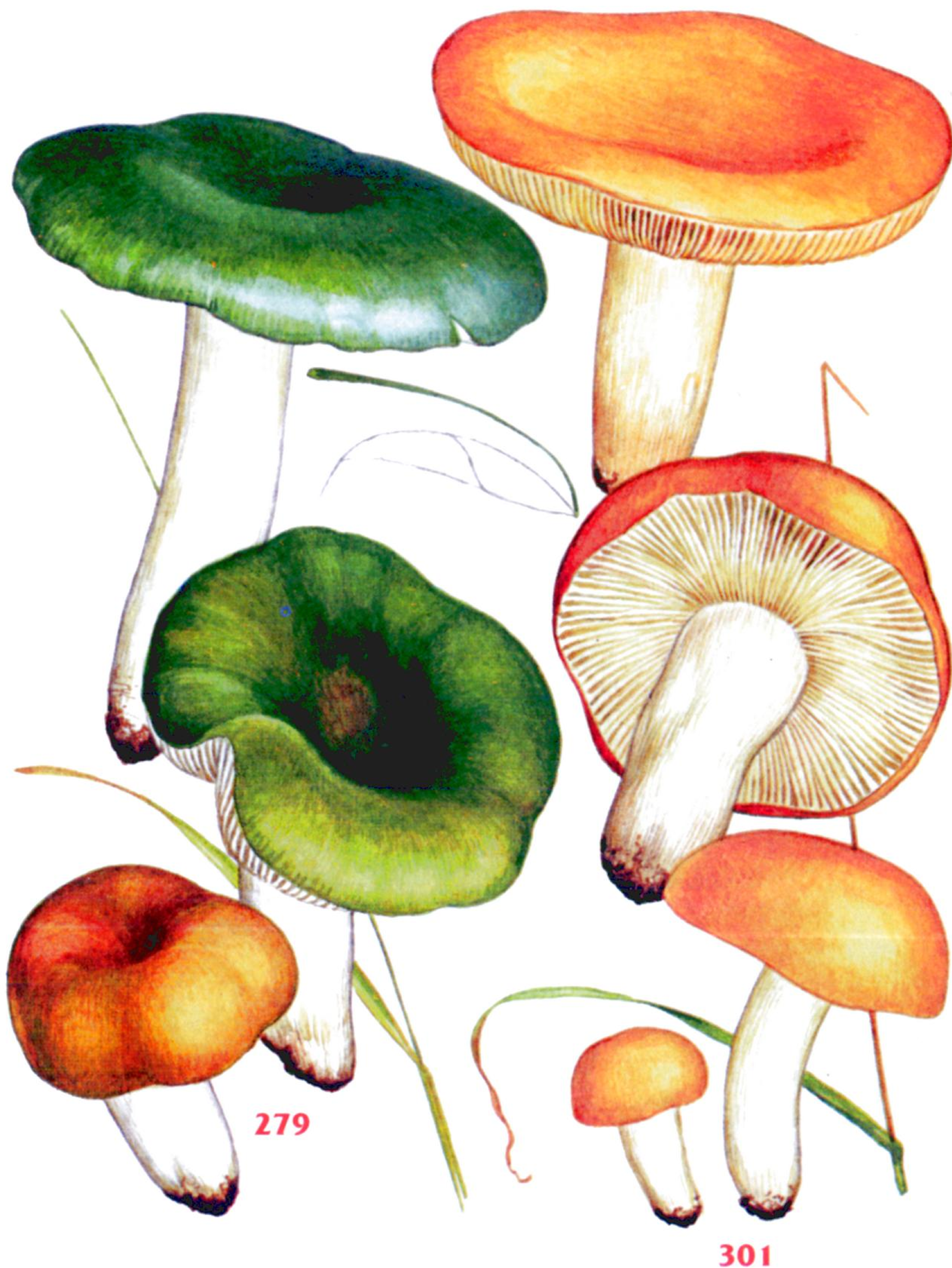
СЫРОЕЖКА ЧЕРНО-ПУРПУРОВАЯ (292)
СЫРОЕЖКА ЛИЛОВАЯ (293)



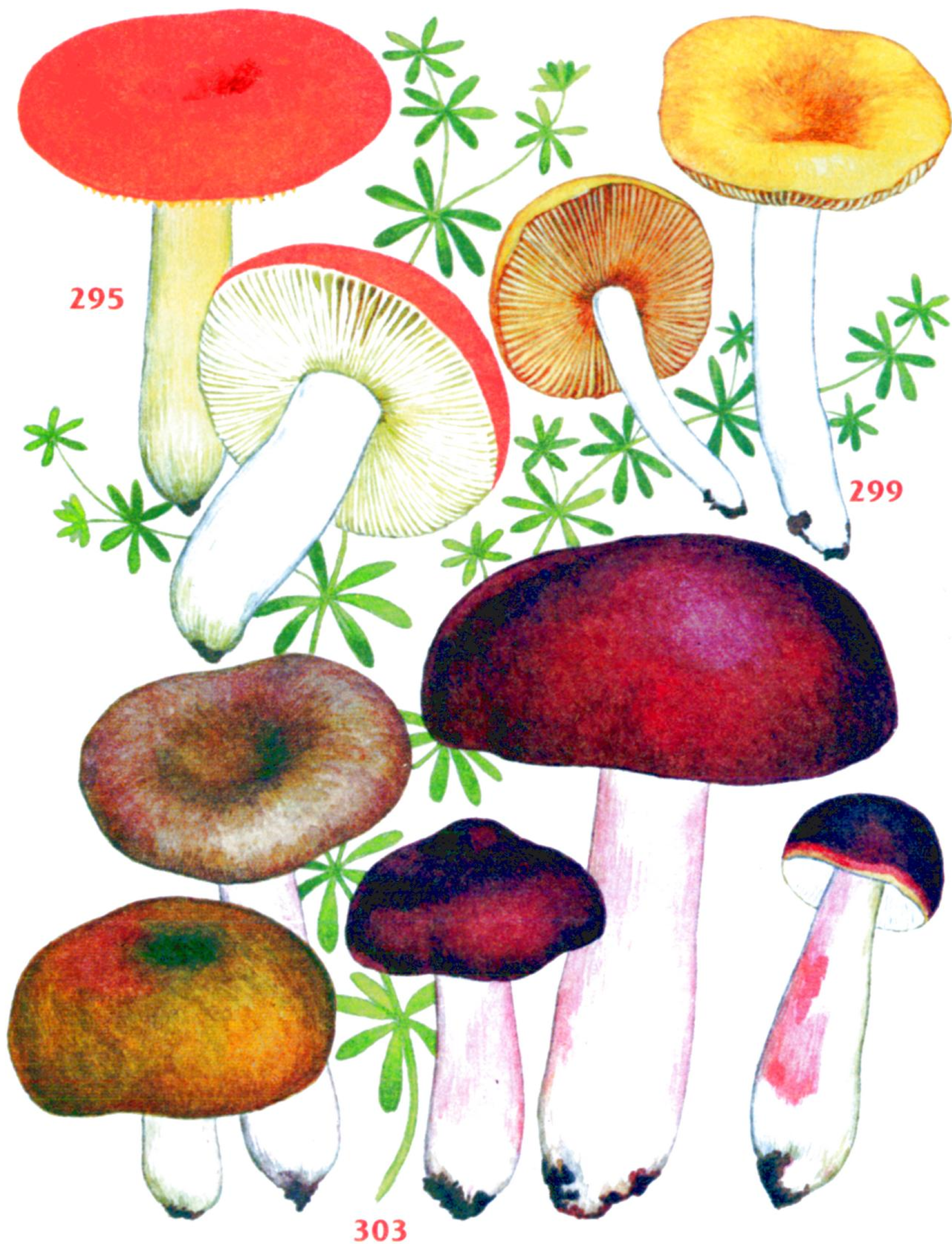
СЫРОЕЖКА ОЛИВКОВАЯ (281)
СЫРОЕЖКА КРАСНАЯ (285)



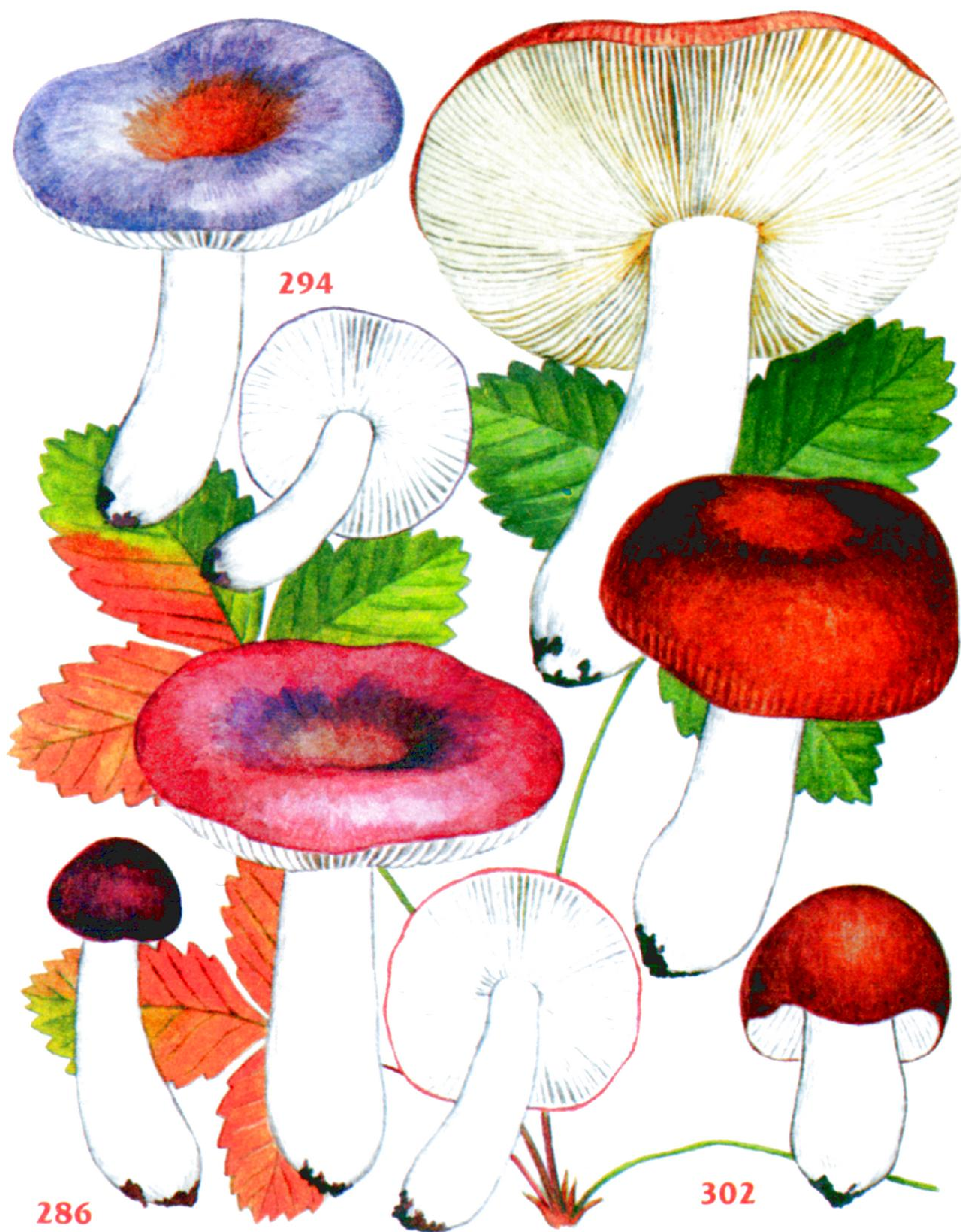
СЫРОЕЖКА БЛЕДНО-ОХРИСТАЯ (300)
СЫРОЕЖКА ДЕВИЧЬЯ (304)



СЫРОЕЖКА ВИЛЬЧАТАЯ (279)
СЫРОЕЖКА ЖЕЛЧНАЯ (301)



СЫРОЕЖКА ЗОЛОТИСТО-КРАСНАЯ (295)
СЫРОЕЖКА ЗОЛОТИСТО-ЖЕЛТАЯ (299)
СЫРОЕЖКА БУРЕЮЩАЯ (303)



СЫРОЕЖКА ЛОМКАЯ (286)
СЫРОЕЖКА СИНЯЯ (294)
СЫРОЕЖКА ЦЕЛЬНАЯ (302)



СЫРОЕЖКА СЕРЕЮЩАЯ (297)
ВАЛУЙ (306)



ПОДГРУЗДОК ЧЕРНЫЙ (308)



ПОДГРУЗДОК БЕЛЫЙ (307)



СКРИПИЦА (318)



ГРУЗДЬ ПЕРЕЧНЫЙ (316)
ГРУЗДЬ ПЕРГАМЕНТНЫЙ (317)



ГРУЗДЬ ДУБОВЫЙ (314)
ГРУЗДЬ ОСИНОВЫЙ (315)



ГРУЗДЬ ЖЕЛТЫЙ (311)
ГРУЗДЬ СИНЕЮЩИЙ (312)



ГРУЗДЬ НАСТОЯЩИЙ (310)



ГРУЗДЬ ЧЕРНЫЙ (313)



МОЛОЧАЙ (322)



ВОЛНУШКА РОЗОВАЯ (319)
ВОЛНУШКА БЕЛАЯ (320)



РЫЖИК НАСТОЯЩИЙ (ЕЛОВАЯ ФОРМА) (321A)

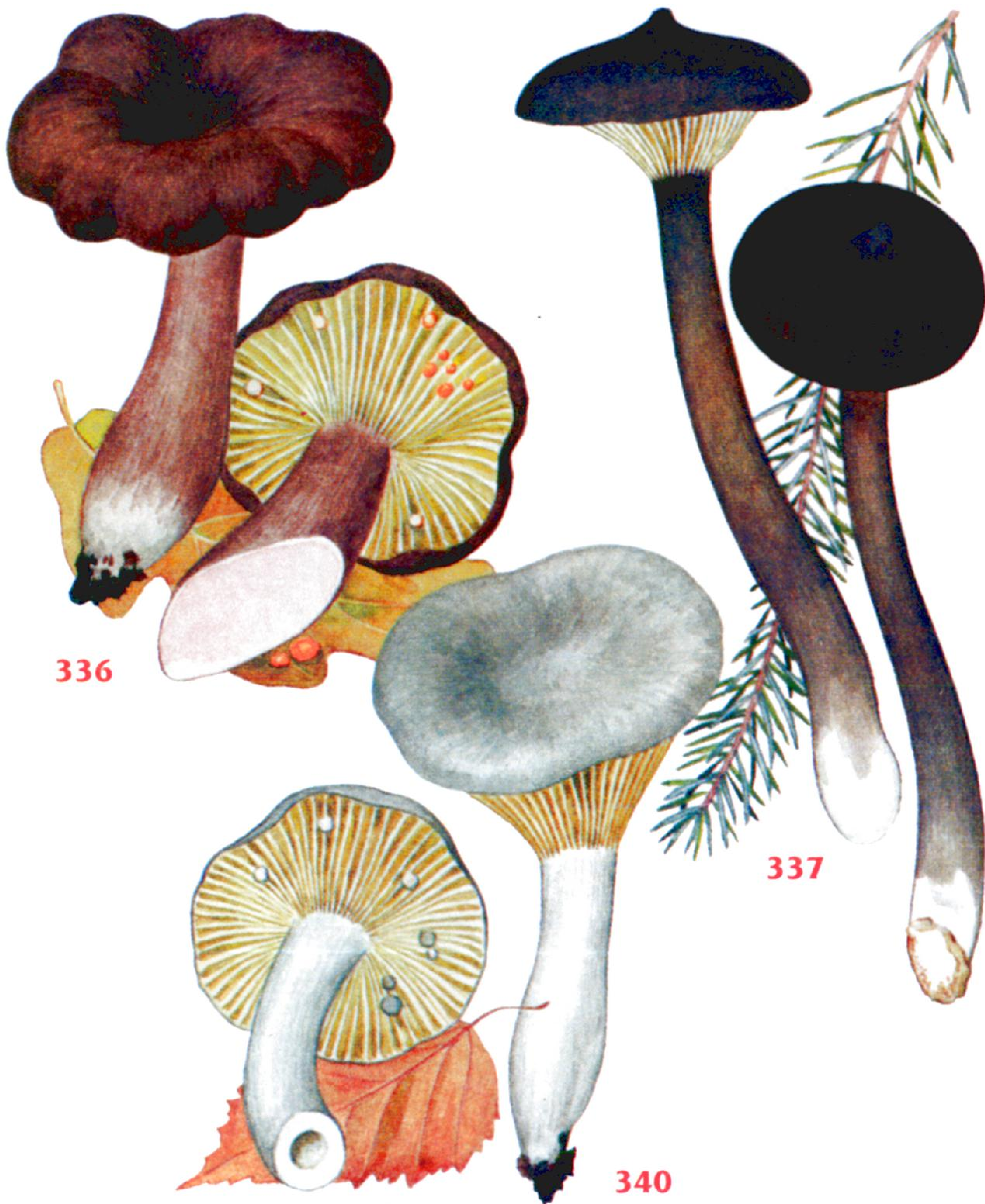


РЫЖИК НАСТОЯЩИЙ (СОСНОВАЯ ФОРМА) (321 Б)

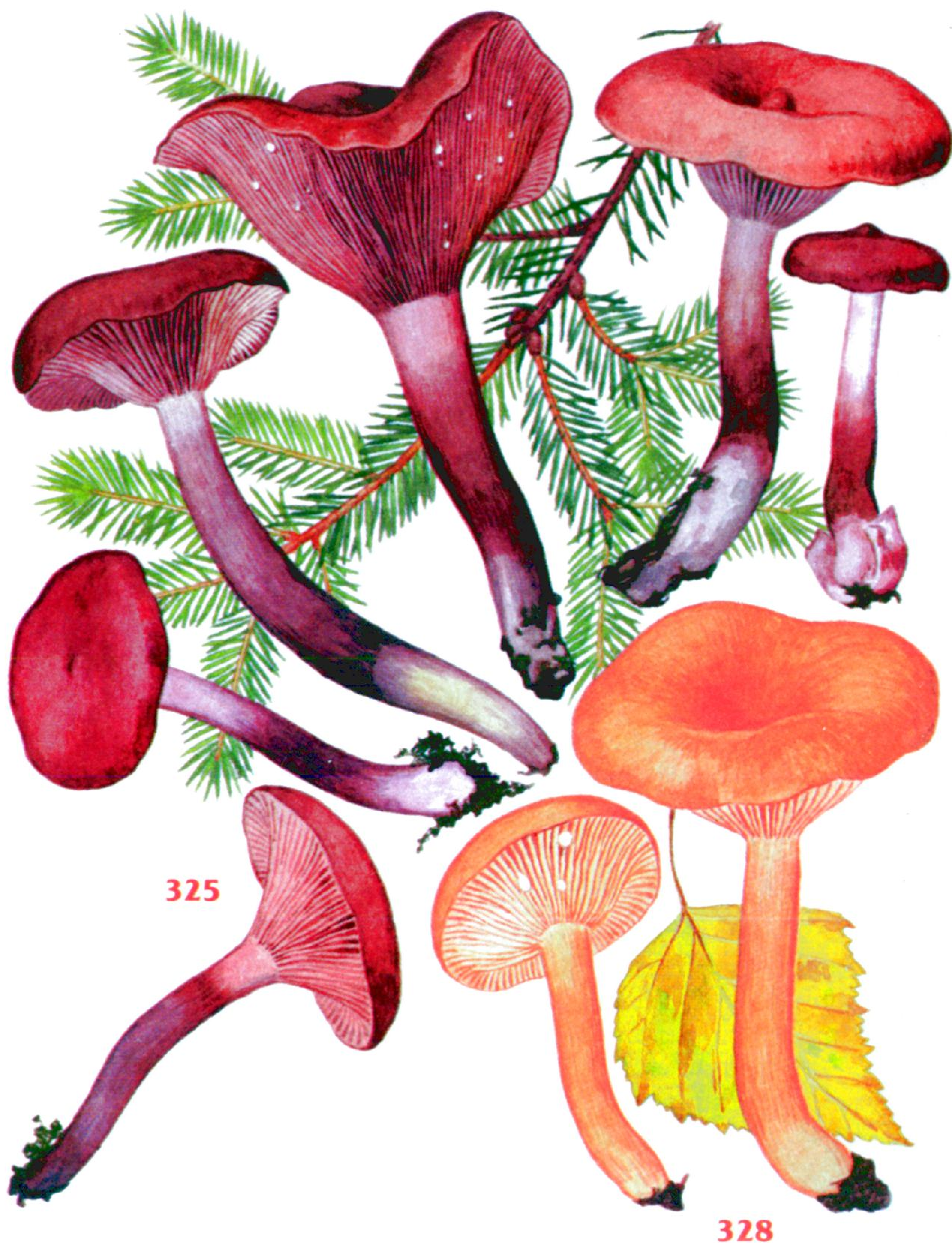


ГОРЬКУШКА (323)
КРАСНУШКА (324)
СЕРУШКА (329)

МЛЕЧНИК СЕРО-РОЗОВЫЙ (326)
МЛЕЧНИК ОБЫКНОВЕННЫЙ (330)
МЛЕЧНИК БЛЕКЛЫЙ (331)



МЛЕЧНИК БУРОВАТЫЙ (336)
МЛЕЧНИК БУРЫЙ (337)
МЛЕЧНИК ЖГУЧЕ-МЛЕЧНЫЙ (340)



МЛЕЧНИК КАМФОРНЫЙ (325)
МЛЕЧНИК НЕЕДКИЙ (328)



МЛЕЧНИК ЛИЛОВЕЮЩИЙ (332)
МЛЕЧНИК БЛЕДНЫЙ (342)



МЛЕЧНИК НЕЙТРАЛЬНЫЙ (327)
МЛЕЧНИК БЕЛЫЙ (343)



МЛЕЧНИК АРОМАТНЫЙ (333)
МЛЕЧНИК ВОДЯНИСТО- МЛЕЧНЫЙ (339)



ПОДГРУЗДОК ЧЕРНЕЮЩИЙ (309)
МЛЕЧНИК СИРЕНЕВЫЙ (334)



МЛЕЧНИК УМБРОВЫЙ (338)
МЛЕЧНИК ОСТРЫЙ (341)



СВИНУШКА ТОНКАЯ (100)



СВИНУШКА ТОЛСТАЯ (101)



ЖЕЛЧНЫЙ ГРИБ (82)



МУХОМОР КРАСНЫЙ (173)
МУХОМОР ПАНТЕРНЫЙ (175)



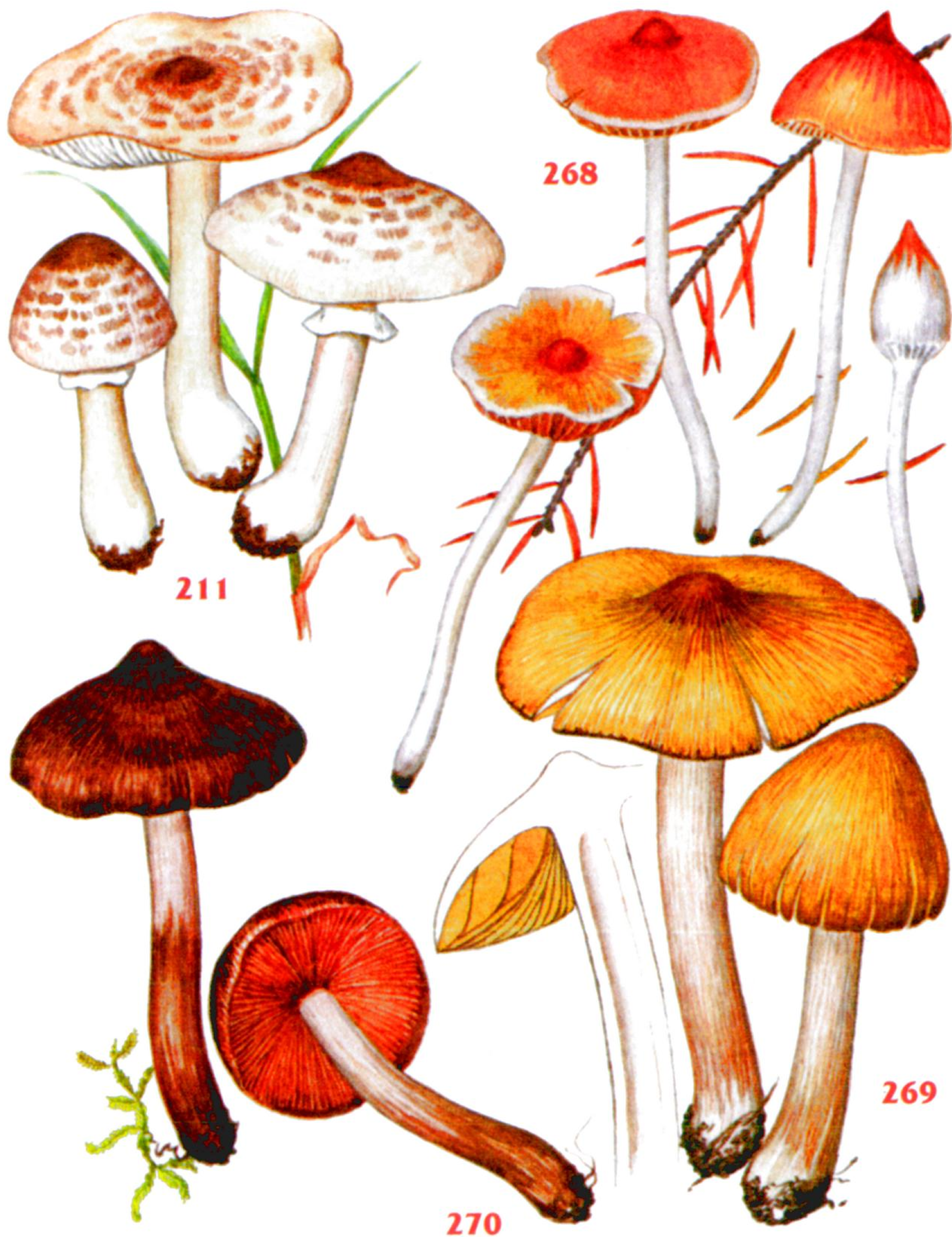
МУХОМОР ВЕСЕННИЙ (178)
БЛЕДНАЯ ПОГАНКА (179)



МУХОМОР ПОГАНКОВИДНЫЙ (174)



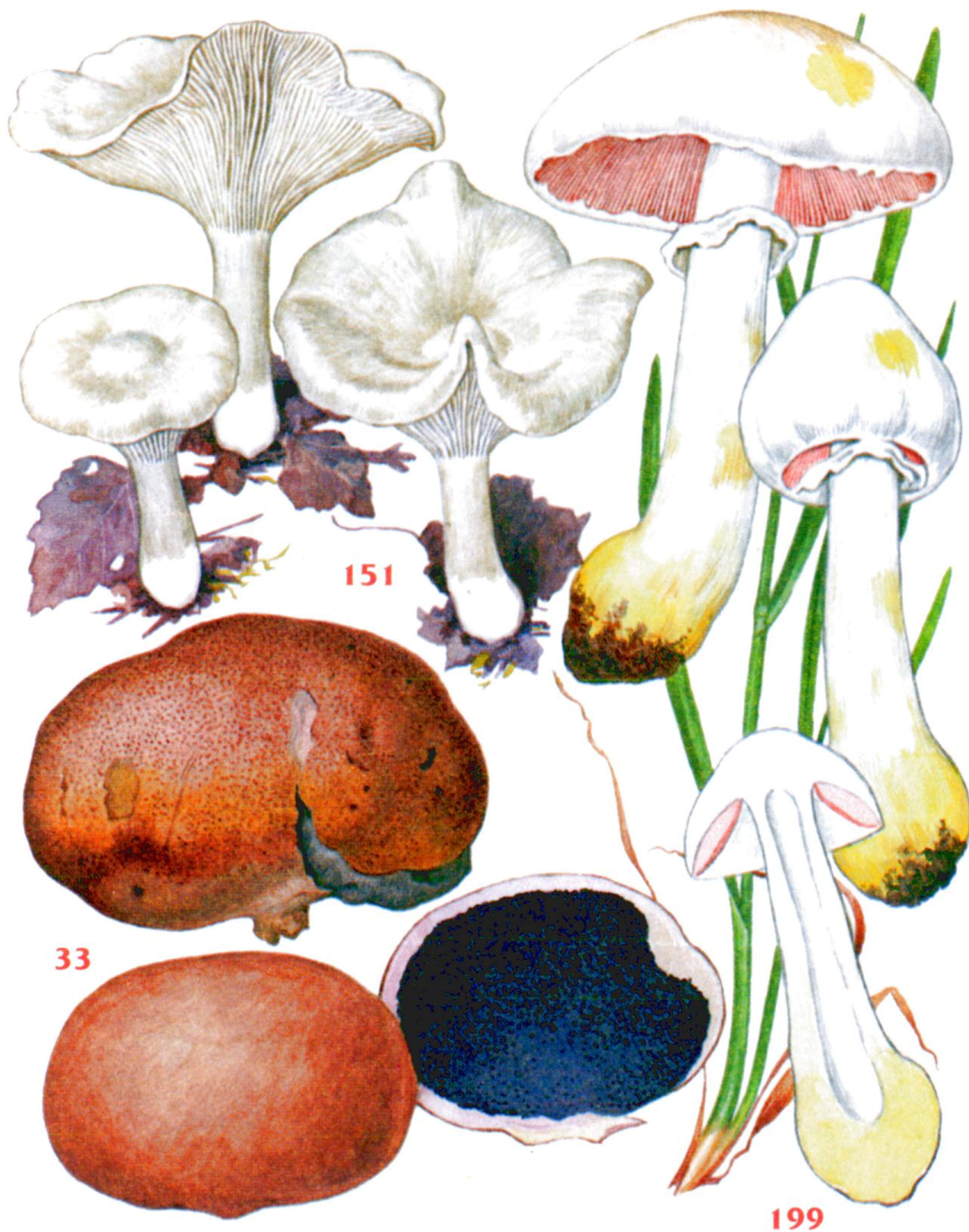
МУХОМОР ПАРФИРНЫЙ (176)
МУХОМОР ВОНЮЧИЙ (177)



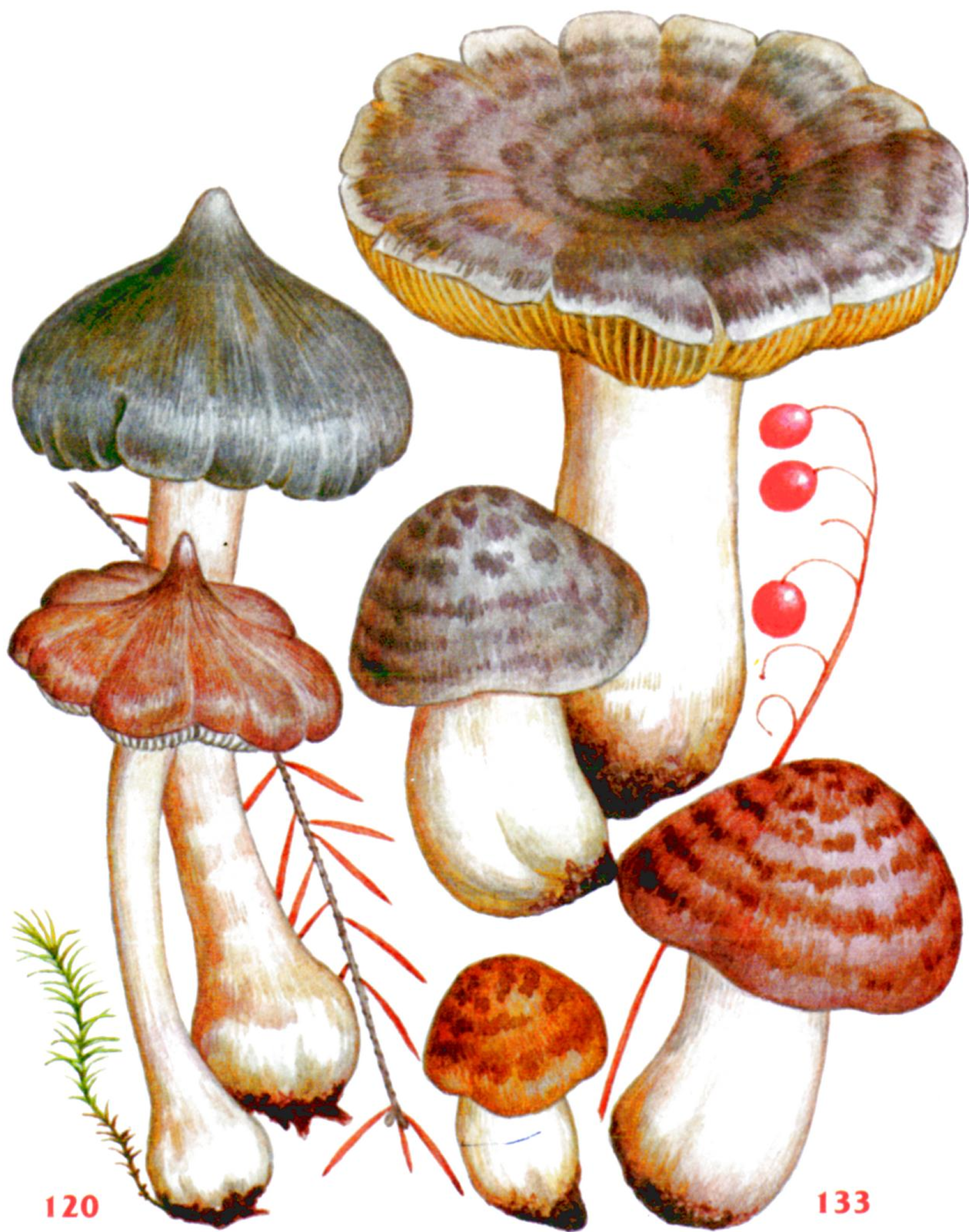
ЛЕПИОТА ГРЕБЕНЧАТАЯ (211)
ВОЛОКОННИЦА ЗЕМЛЯНАЯ (268)
ВОЛОКОННИЦА ВОЛОКНИСТАЯ (269)
ВОЛОКОННИЦА РАЗОРВАННАЯ (270)



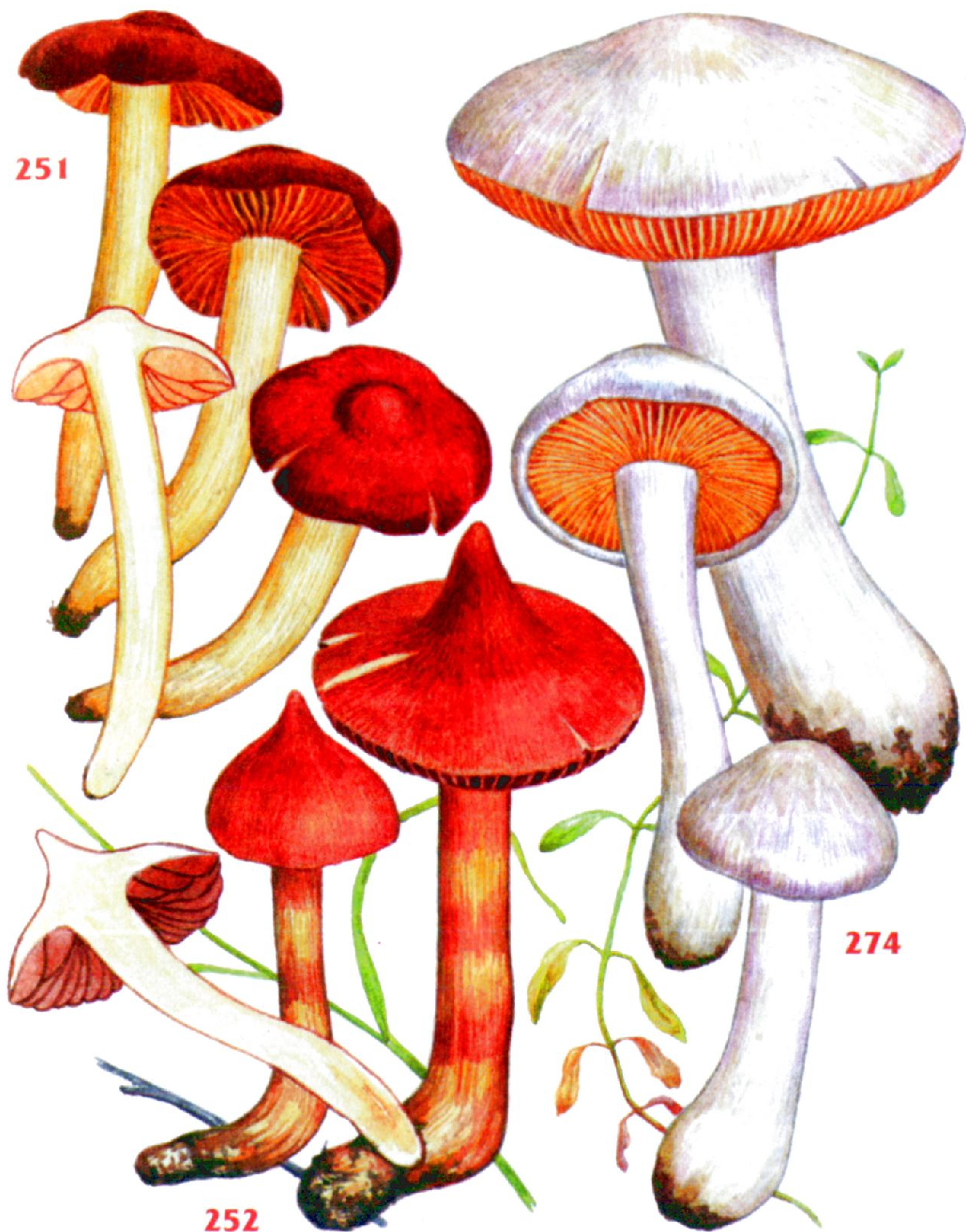
РЯДОВКА СЕРНО-ЖЕЛТАЯ (131)
ЛОЖНООПЕНОК СЕРНО-ЖЕЛТЫЙ (233)
ВОЛОКОННИЦА ПАТУЙЯРА (267)



ЛОЖНОДОЖДЕВИК ОБЫКНОВЕННЫЙ (33)
ГОВОРУШКА ВОСКОВАТАЯ (151)
ШАМПИНЬОН ЖЕЛТОКОЖИЙ (199)



РЯДОВКА ЗАОСТРЕННАЯ (120)
РЯДОВКА ТИГРОВАЯ (133)



ПАУТИННИК ОРАНЖЕВО-КРАСНЫЙ (251)
ПАУТИННИК КРАСИВЕЙШИЙ (252)
ЭНТОЛОМА ЯДОВИТАЯ (274)



ЛЕОТИЯ СТУДЕНИСТАЯ (2)



КАЛОЦЕРА КЛЕЙКАЯ (20)



ДРОЖАЛКА ОРАНЖЕВАЯ (21)



ДРОЖАЛКА ЛИСТОВАЯ (22)



МУТИНУС РАВЕНЕЛИ (39)



ТРУТОВИК БЕРЕЗОВЫЙ (54)



ТРУТОВИК ИЗМЕНЧИВЫЙ (58)



ВОРОНОЧНИК ИЗВИЛИСТЫЙ (64)



ГИГРОФОР ПЯТНИСТЫЙ (114)



РЯДОВКА БЕЛАЯ (121)



РЯДОВКА МЫЛЬНАЯ (132)



МИЦЕНА ЧИСТАЯ (158)



МИЦЕНА КЛЕЙКАЯ (159)



МИЦЕНА ПОЛОСАТОНОЖКОВАЯ (160)



СТРОБИЛЮРУС СОЧНЫЙ (172)



СТРОФАРИЯ ГОРНЕМАНА (225)



ЧЕШУЙЧАТКА ОГНЕННАЯ (229)



ПАУТИННИК ОБЫКНОВЕННЫЙ (242)



ЛОЖНЫЙ ВАЛУЙ (266)



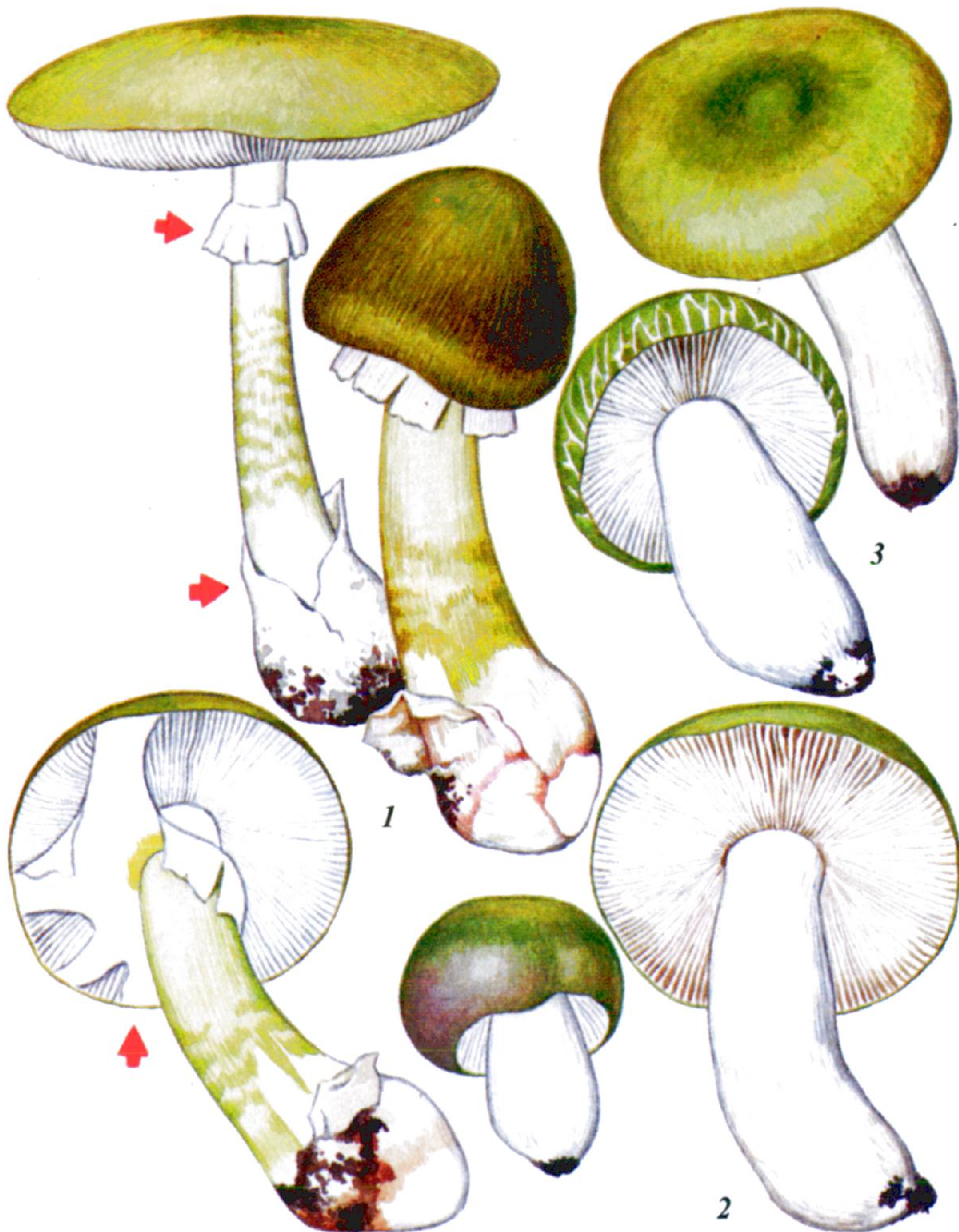
ЭНТОЛОМА ВЕСЕННЯЯ (271)



МЛЕЧНИК ШИПОВАТЫЙ (335)

ИЛЛЮСТРАЦИИ К СРАВНИТЕЛЬНЫМ ТАБЛИЦАМ

Красной стрелкой на рисунках показаны отличительные признаки ядовитых грибов, серой - съедобных грибов.



1. БЛЕДНАЯ ПОГАНКА (ЗЕЛЕНАЯ ФОРМА)

2 СЫРОЕЖКА ЗЕЛЕНАЯ

3. СЫРОЕЖКА ЧЕШУЙЧАТАЯ



1. МУХОМОР ВЕСЕННИЙ
2 ШАМПИНЬОН ОБЫКНОВЕННЫЙ
3. ШАМПИНЬОН ПОЛЕВОЙ
4. КОЛПАК КОЛЬЧАТЫЙ



1. ЛОЖНООПЕНОК СЕРНО-ЖЕЛТЫЙ
2. ОПЕНОК ОСЕННИЙ
3. ОПЕНОК ЛЕТНИЙ
4. ГРИБ ЗИМНИЙ
5. ЛОЖНООПЕНОК СЕРОПЛАСТИНЧАТЫЙ



1. ЖЕЛЧНЫЙ ГРИБ
2. БЕРЕЗОВИК
3. БЕЛЫЙ ГРИБ



1. МУХОМОР КРАСНЫЙ

2. СЫРОЕЖКА ЗОЛОТИСТО-КРАСНАЯ

3. МУХОМОР ПОГАНКОВИДНЫЙ

4. СЫРОЕЖКА ЖЕЛТАЯ

ГРИБНЫЕ ЗАГОТОВКИ

Грибы – пища сезонная. Поэтому люди издавна пользовались разными способами заготовки грибов впрок. Самые старые способы, пожалуй, – сушка и соление (засолка). По крайней мере, солеными груздями и рыжиками Россия всегда славилась. Позже появился способ маринования грибов с уксусом. А в последнее время большое распространение получили консервирование с термической обработкой (со стерилизацией) и замораживание в домашних условиях. Как и в кулинарии, здесь для разных грибов подходят различные виды заготовок: белые и другие трубчатые сушат, грузди и другие млечники солят, опята – солят и маринуют. Впрочем, в маринаде хороши любые крепкие, молоденькие грибы. Чаще сушат трубчатые грибы, а солят пластинчатые.

СУШКА – наиболее простой способ заготовки. Кроме трубчатых грибов сушат еще опята осенние, лисички, дождевики, шампиньоны, сморчки и другие. Для сушки отбирают хорошие, обязательно не червивые грибы. Как правило, их не моют, а только протирают сухой тряпочкой. Исключение составляют сильно загрязненные сморчки – их моют или протирают влажной тряпкой, после чего проветривают. После очистки грибы сортируют по одинаковым размерам для равномерности сушки. Сушат не очень крупные грибы, ножки подрезают до 2-3 см, а у сморчков отрезают совсем. Крупные грибы разрезают вдоль оси. Грибы для сушки нанизывают на прочные нитки, проволоку, или укладывают на противень, сетку, или накалывают на специально заготовленные иголки, вбитые в доску Грибы не должны касаться один другого. Подойдет любое самодельное устройство. Цель сушки – обезводить плодовые грибные тела, чтобы в них не смогли развиваться микробы. Существует естественная и тепловая сушка.

Идеальной и в то же время простой считается естественная сушка. Нанизанные на нитку грибы вывешиваются на солнце. Жаркая погода для такой сушки необходима (26-30 ^{0}C), иначе грибы зачервивеют. На ночь грибы надо убирать в сухое место, чтобы они не отсырели. При плохой,

влажной погоде такая сушка невозможна. Тогда применяют тепловую сушку в печи, духовке или специальной сушилке. Трубчатые грибы, особенно белые, рекомендуется сушить в два этапа. Подвяливание (первый этап) проводится при пониженной температуре (40-50 °С) в течение примерно 3-5 часов. Грибы после этого остаются мягкими, но не выделяют влаги. Второй этап сушки ведется при повышенной до 70 °С температуре. Надо следить, чтобы они не горели, не запекались и не сильно сморщивались. После охлаждения правильно просушенные грибы не крошатся, почти не ломаются. У белых грибов трубчатый слой остается светлым, желтоватым или зеленоватым, маслята остаются желтоватыми, а другие трубчатые грибы при сушке темнеют («черные» грибы). Грибы сильно усушиваются – на 80-90 %.

Хранят сушеные грибы на нитках, обернув материей от пыли и насекомых, в матерчатых мешках или бумажных пакетах в сухом проветриваемом месте при пониженной влажности. Свои пищевые свойства грибы сохраняют примерно в течение года. Перед употреблением грибы размачивают в воде (или в молоке), пока они не станут мягкими (4-5 часов). Как правило, сушеные грибы используют для приготовления супов.

СОЛЕНИЕ – второй очень распространенный и давно известный в России традиционный способ заготовки грибов. Принято солить чаще пластинчатые грибы, особенно млечники. Хотя в засол годятся любые грибы, и чем они моложе, тем вкуснее. Зрелые трубчатые грибы солить не стоит – они раскисают. При солении грибы сохраняются благодаря способности соли создавать повышенную кислотность, в которой погибают микробы. Грибы с высокими вкусовыми качествами лучше солить раздельно, по видам, а грибы низкого качества – вперемешку с другими. Соленые грибы имеют свой характерный вкус и являются хорошей добавкой к различной пище и гарнирам, отличной закуской. Они могут использоваться для приготовления салатов и вторых блюд.

Общий принцип соления в домашних условиях состоит в укладывании грибов слоями 2-3 см, пересыпании каж-

дого слоя солью (примерно 30 г на килограмм грибов) и установке гнета. В быту это означает около 1/3 столовой ложки соли на слой толщиной в 3-5 шляпок крупных грибов (груздей, чернушек). Грибы для соления помещают в неокисляющуюся эмалированную посуду, стеклянную банку или деревянные емкости. Обычно грибы кладут шляпками вниз. У крупных грибов ножки отрезают, чтобы плотнее разместить грибы. Сверху накрывают марлей или тонкой материей и кладут деревянный круг (желательно не из клееной фанеры) для гнета. Гнетом может служить чисто вымытый камень-булыжник (не кирпич и не известняк) или любой тяжелый предмет, не подверженный окислению в соленой среде. Можно использовать любое самодельное устройство, создающее давление на грибы (распорка, струбцина). Через некоторое время (1-3 дня) грибы осядут (уплотнятся) и дадут сок. В противном случае надо увеличить давление гнета или просто залить грибы соленой кипяченой водой (1 столовая ложка соли на литр воды). Все грибы должны быть полностью погружены в соленый раствор. По мере поступления урожая, под марлю можно добавлять новые грибы. Банки с соленьями хранят при пониженной температуре (0-5 °C) в холодильнике или погребе, некоторое время можно на прохладном балконе. Соленые грибы нельзя перемораживать (ниже 2-3 градусов мороза), иначе они теряют вкус и становятся вялыми и мягкими. В холодильнике при постоянной температуре соленые грибы могут храниться до начала следующего лета. Следует регулярно осматривать банки с засолом: удалять лишний раствор и плесень. Образование плесени – явление нормальное. Надо аккуратно вытащить марлю с плесенью, промыть ее и деревянный кружок горячей водой и вернуть на место. Иногда рекомендуют заливать сверху тонким слоем подсолнечного масла, чтобы плесень не образовывалась. Чтобы раствор меньше испарялся при хранении, банки накрывают неплотной крышкой или бумагой. Если грибы окажутся пересолены, перед употреблением их вымачивают в холодной воде (по вкусу), обычно 10-20 минут.

Существует несколько способов соления. Сухой засол, как правило, применяют только с рыжиками. Холодным способом заготавливают разные не очень едкие млечники (грузди и другие). Горячим способом можно засаливать все грибы.

При сухом способе очищенные рыжики сортируют (можно протереть влажной тряпкой и подсушить), укладывают в банки под гнет, чтобы через дня 3 они дали сок. Грибы готовы к употреблению через 7-10 дней. Считается, что засоленные сухим способом рыжики лучше сохраняют свой специфический аромат.

Холодным способом солят сырые грибы, не отваривая их. Перед засолом условно съедобные грибы-млечники, валуи следует вымочить в подсоленной воде (1столовая ложка соли на 3-5 литров воды) для удаления горечи или неприятного вкуса. Вымачивание длится от 1 до 3 дней в зависимости от вида грибов. Грибы должны находиться в прохладном месте. Чтобы они не всплывали, сверху можно положить легкий груз или тяжелую крышку. Воду надо менять 2-3 раза в сутки (чем чаще, тем лучше), чтобы грибы не закисли. Чем теплее помещение, тем чаще придется менять воду. После определенного срока грибы, промытые и очищенные, укладывают в банки под гнет. Соль насыпают на дно банки, кладут специи (лавровый лист, душистый перец-горошек). Каждый слой можно тоже перекладывать специями по вкусу (дольками чеснока, укропом, гвоздикой, листьями вишни или черной смородины). Ароматные рыжики рекомендуется солить без специй. Разные виды грибов просаливаются по-разному. Рыжики готовы через 7 дней, грузди через 30, волнушки через 40, а валуи через 50 дней. Недосоленные при холодном способе грибы могут привести к слабым отравлениям или к резям и болям в желудке.

Горячим способом солят отваренные или бланшированные грибы. Отваривают грибы в соленой воде (примерно 1 столовая ложка соли на 5 литров воды). Бланшируют грибы выдерживанием в кипятке 5-15 минут. Это более быстрый способ соления, т.к. условно съедобные грибы не надо вымачивать, и более удобный в жаркую погоду,

когда сырые грибы трудно хранить. Некоторые грибники все-таки выдерживают предварительно в воде млечники и валуи. Ломкие грибы (сыроежки) после варки становятся эластичными и не крошатся при засоле. А некоторые даже съедобные грибы (в том числе опята осенние) должны обязательно пройти тепловую обработку для разрушения вредных или раздражающих веществ. Остывшие после отваривания грибы солят так же, как холодным способом, и с тем же набором специй. Но готовность их для употребления наступает быстрее – через 2-3 недели.

МАРИНОВАНИЕ – это заготовка вареных грибов с уксусом и специями. Грибы предохраняются от порчи благодаря тому, что уксус, как и соль, создает повышенную кислотность раствора, в которой микробы не выживают. Считается, что концентрация уксусной кислоты в растворе должна быть около 1 %. Мариновать можно любые отварные, крепкие, не червивые грибы, желательно молодые (особенно это относится к трубчатым). Предварительно грибы промывают и сортируют. В каждую банку надо отбирать грибы одинакового размера. Вкуснее делать сортовое маринование – каждый вид грибов в отдельной банке или мариновать вместе сходные виды (опята с золотистой чешуйчаткой выглядят даже красивее). Хранят маринованные грибы в прохладном месте. Если при хранении на грибах появляется плесень, их надо промыть кипяченой водой, поместить в чистые банки и залить новым маринадом. Маринованные грибы обладают специфическим вкусом и ароматом и служат прекрасной закуской, добавкой к гарнирам и салатам. Наиболее вкусны в маринаде молодые белые, польские грибы, маслята, моховики, а также мясистые рядовки, серые говорушки и осенние опята.

Мариновать можно двумя способами. Либо грибы сразу варят в маринаде и раскладывают по банкам, либо отваривают грибы отдельно и заливают подготовленным маринадом.

При первом способе очищенные, промытые и отсортированные по видам и размеру грибы помещают в эмалированную посуду с кипящим маринадом и варят до готовнос-

ти на медленном огне. Появившуюся при варке пену следует вовремя удалить. Важно не переваривать грибы, иначе они становятся вялыми и не такими вкусными. Маринад готовится из соли, сахара, лаврового листа, перца-горошка, гвоздики (табл. 6). Можно добавлять корицу (в маслята, говорушки, польские). Уксус добавляют в конце варки, за 2-3 минуты до окончания. Готовые грибы раскладывают в чистые банки, заполняя их на 3/4 объема, и заливают маринадом. Остывшие банки накрывают неплотными крышками, бумагой или материей и хранят в прохладном месте. Маринад при этом способе получается густой, тягучий, но иногда мутный. Для улучшения прозрачности его можно процедить через марлю. Грибы бывают готовы уже на 3-4-й день.

Таблица 6. Приготовление маринада для грибов

Продукт	Расход на 1 кг грибов	Расход на 1-литровую банку
Грибы	1 кг	800-900 г
Вода	1/3 стакана	200-300 мл
Соль	1 столовая ложка	25 г
Сахарный песок	1 чайная ложка	10 г
Лавровый лист	1-2 листа	2 листа
Перец-горошек	4-5 штук	4-5 штук
Гвоздика	2-3 штуки	-
Корица	1/3 чайной ложки	1/3 чайной ложки
Уксус	1/3-1/2 стакана 9 %-ной кислоты	1/2 чайной ложки 70 %-ной эссенции или 20 мл 5-9 %-ной кислоты

При втором способе грибы отваривают в соленой воде (1 столовая ложка соли на 2-3 литра воды) до готовности. Маринад готовят отдельно, его варят 15-20 минут из тех же специй. Он получается значительно прозрачнее, хотя и не такой наваристый – кому что больше нравится. С таким маринадом легче экспериментировать, используя разные рецепты. Расход маринада примерно 300 мл на один килограмм грибов. Готовые грибы расфасовывают в банки и заливают остывшим маринадом. Через неделю грибы готовы.

КОНСЕРВИРОВАНИЕ МАРИНОВАННЫХ ГРИБОВ проводят с термической обработкой и герметичной укупоркой (в обиходе – закатывание) в банки. Маринуют грибы так же, как при открытых способах маринования, но раскладывают грибы и разливают маринад в банки в горячем виде. Сразу надо оговориться об опасности развития микробов ботулизма в закрытых консервах без доступа воздуха. Для безопасности надо соблюдать по крайней мере три правила. Во-первых, очень аккуратно и тщательно промывать грибы и посуду. Во-вторых, добавлять достаточное количество уксуса для создания кислой среды. И в-третьих, качественно проводить высокотемпературную обработку банок, крышек и самих грибов. Грибы желательно варить в маринаде не менее 15 минут, а температура маринада при розливе должна быть не ниже 70 °С. Заготовку можно проводить двумя способами: с высокотемпературной обработкой и со стерилизацией.

При первом способе очищенные и с особой тщательностью промытые грибы сортируют по видам и размеру, так же как при открытом мариновании. Предварительно необходимо оценить величину урожая. По результатам взвешивания или обмера приготовить необходимый объем посуды. Общий объем посуды примерно равен весу грибов, несмотря на то что объем и вес – не сравниваемые характеристики. Таким образом, на 10 кг свежих грибов требуется примерно10-11 литров суммарного объема стеклянных банок. Приблизительно объем посуды в 3 раза меньше объема свежих грибов. Удобно мариновать грибы с предварительным кратковременным отвариванием грибов. Это позволит более точно оценить количество необходимой посуды и объем маринада. Маринад при этом получается менее слизистым и более прозрачным, что, конечно, более привлекательно. Если объем работ большой, то остальные этапы заготовки можно перенести на следующий день, оставив отваренные грибы в прохладном месте. Чистыми грибами заполняют посуду, в которой они будут отвариваться, и заливают холодной водой на 2 см ниже краев. Образующуюся при отварива-

нии пену вместе с всплывающим мусором необходимо удалять. Первое отваривание длится 2-3 минуты с момента закипания, после чего отвар надо слить и откинуть грибы на дуршлаг. Банки нужно тщательно вымыть в мыльном или содовом растворе и ополоснуть. То же самое проделать с крышками. Их вместе с резиновыми вкладышами кладут в емкость с водой так, чтобы она их закрывала полностью, и кипятят не менее 10-15 минут. Отваренные грибы следует промыть в проточной воде и разложить по банкам, заполняя их примерно на 3/4-4/5 объема. К примеру, литровую банку надо заполнить грибами не достигая горлышка на 2-4 см. Для определения объема маринада надо залить банки с грибами холодной водой до краев. Все содержимое банок выливают в кастрюлю и дополнительно добавляют воды из расчета 50-70 мл на каждую банку для компенсации выкипания. Содержимое кастрюли доводят до кипения. Грибы варят в маринаде на 2-3 минуты меньше положенного времени (см. стр. 64), но не менее 15 минут. Трубчатые грибы, которые рекомендуется варить меньше 15 минут, в первый раз достаточно отварить в течение одной минуты. Только в этом случае необходимо уксус положить не за 2 минуты до конца варки маринада, а за 4-5 минут. Одновременно с этим банки, освобожденные от грибов, еще раз тщательно промывают с пищевой содой, ошпаривают изнутри кипятком и ставят возле горячей плиты для того, чтобы к моменту раскладывания грибов они были теплыми и не лопнули.

Пока варятся грибы, дольки чеснока разрезают на 2-3 части и по 4-5 долек на 1 литр кладут в банки. За 5 минут до конца варки в кастрюлю закладываются перец, лавровый лист, а за 2 минуты до конца кладут корицу (по вкусу) и уксус. Сваренные грибы раскладывают вместе с горячим маринадом в банки с чесноком и укупоривают подготовленными к этому времени крышками с помощью ручной закаточной машинки. Банки должны быть заполнены до краев. После закатки банку для проверки нужно перевернуть вверх донышком: шипение и подтекание говорят о неплотной укупорке. Затем банки ставят вверх донышка-

ми и закутывают бумагой и толстой материей, одеялом для медленного остывания на 1-2 дня.

Для лучшей сохранности грибов рекомендуется перед укупоркой проводить стерилизацию. Для этого банки с готовыми грибами и горячим маринадом (табл. 6), накрытые подготовленными крышками кипятят в кастрюле в течение 20-30 минут. Банки ставят в горячую воду так, чтобы их содержимое было ниже уровня кипящей в кастрюле воды. Чтобы банки не лопнули, их ставят не на дно кастрюли, а на подставку, решетку или фанерку. После стерилизации банки осторожно вынимают и закатывают ручной машинкой. Охлаждают банки для улучшения стерилизации медленно, так же как при первом способе. После остывания их можно хранить при комнатной температуре довольно долго, но желательно не более года.

ЗАМОРАЖИВАНИЕ грибов стало возможным в домашних условиях после появления холодильных камер с низкой температурой охлаждения (ниже 15 °С мороза). Это один из самых быстрых и простых способов современного сохранения продуктов. Подготовленные съедобные грибы очищают и промывают, затем обсушивают. Грибы укладывают в чистые пластмассовые или металлические формочки или просто в полиэтиленовые пакеты и помещают в морозильную камеру холодильника. Некоторые грибы полезно бланшировать (выдержать в кипятке) 2-3 минуты или даже отварить (трутовик серно-желтый). Можно замораживать тушеные и жареные грибы, а также грибы в грибном бульоне. Чем быстрее происходит заморозка, тем лучше сохраняются вкусовые качества грибов. Это значит, что желательно замораживать грибы при значительно низкой температуре (до минус 30 °С) в течение 2-3 часов. После этого грибы хранят при температуре 15-20 °С мороза. До одного года грибы практически не теряют своих питательных и вкусовых качеств. Размораживают грибы медленно, в течение 3-4 часов. Употребляют их, как обычно: для супов, вторых блюд, закусок, начинок для пирожков.

4. ВИДОВОЕ ОПИСАНИЕ ГРИБОВ

Далее приводится описание более 300 видов грибов, съедобных и несъедобных. Названия грибов расположены в соответствии с их классификацией и подразделением на классы, порядки и виды (смотри табл. в главе «Систематика грибов»). Схема описания конкретного вида находится в главе «Описание гриба». Список ядовитых грибов приведен в главе «Грибные отравления». Названия ядовитых грибов заключены в рамку.

Слева от названия приведен порядковый номер вида в этой книге, а справа номер страницы с рисунками.

КЛАСС СУМЧАТЫЕ (АСКОМИЦЕТЫ)

ГРУППА ДИСКОМИЦЕТЫ

Порядок Гелоциевые

Семейство Геоглоссовые

Это немногочисленная группа, включающая некрупные макромицеты меньше 10 см высотой, растущие на почве или лесной подстилке. Плодовое тело булавовидной или лопатовидной формы или с отчетливой ножкой и ложной шляпкой.

Род Спатулярия

1. **СПАТУЛЯРИЯ ЖЕЛТОВАТАЯ** (с. 65)

Spatularia flavida

(лопаточка желтая, лопаточка грибная)

Растет с середины июля до сентября в хвойных (чаще еловых) и смешанных с елью лесах, на почве и лесной подстилке, большими группами, не часто. Чаще встречается в восточных лесных регионах.

Плодовое тело высотой 4-6 см и шириной 1-2 см, формой напоминает лопатку или весло. Верхняя часть уплощенная, волнистая, шириной 1-2 см, желтого, темно-желтого цвета с оранжевым оттенком, нисбегающая с двух сторон по отчетливой ножке. Споровый порошок белый.

Ножка длиной 2-4 см и диаметром 0,5 см, толстая, гладкая, прямая или изогнутая, часто утолщенная к основанию, плотная, беловатая или желтоватая.

Мякоть мясистая, сочная, плотно-студенистая, в ножке – плотная, без особого запаха.

Употребление – малоизвестный съедобный гриб (отваривание около 15 минут).

Семейство Леотиевые

Многочисленное семейство, среди макромицетов которого – грибы со студенистыми телами, заключенными в плотную кожицу с выраженной ножкой и ложной «шляпкой». Пищевой ценности не представляют.

Род Леотия

2. ЛЕОТИЯ СТУДЕНИСТАЯ (с. 242)

Leotia gelatinosa

(колпачок студенистый)

Растет с середины июля до середины сентября в лиственных (липовых, орешниках) лесах и кустарниках, у их корней, на почве, скученными группами, сростками, не часто, не ежегодно.

Плодовое тело высотой 3-5 см с отчетливо выраженной «ножкой», переходящей в «шляпку».

Шляпка диаметром 1-2 см, неправильно округлая, гладкая, матовая, иногда ямчатая, волнисто-складчатая с завернутым краем, желто-оливковая или темно-оливковая, оливково-буроватая. Споровый порошок бледно-желтовато-оливковый.

Ножка длиной 2-4 см и диаметром 0,3 см, цилиндрическая, тонкая, с небольшими продольными складками, темно-желтая или оранжевая.

Мякоть плотно-студенистая, зеленоватая, без запаха.

Употребление – считается несъедобным из-за неприятного вкуса.

Порядок Пециевые

Семейство Пециевые

Многочисленное семейство, четвертая часть которого (около 25 видов) произрастает в России. Это грибы с типичными дисковидными тонкомясистыми плодовыми телами (блюдцевидными, чашевидными) диаметром 1-5 (до 15) см, как правило, темноокрашенными. Особой пищевой ценности не представляют, т.к. не выделяются ни вкусом, ни мясистостью.

Род Пецица

3. ПЕЦИЦА КОРИЧНЕВАЯ (с. 65)

Peziza badia

(чашечка, пецица темно-каштановая, пецица коричнево-каштановая)

Растет с середины мая по сентябрь, иногда появляясь вместе со сморчковой шапочкой. Обитает на почве в хвойных (с сосной) и смешанных лесах, на отмершей древесине лиственных пород (осины, березы), на пнях, у дорог, обязательно во влажных местах, группами, часто, ежегодно.

Плодовое тело диаметром 1-5 (до 12) см, сначала почти шаровидное, позже чашевидное или блюдцевидное, волнисто-округлое, иногда овально-сплющенное, сидячее. Внутренняя поверхность матовая, коричнево-оливкового цвета, снаружи – буро-каштановая, иногда с оранжевым оттенком, с беловатой мелкозернистостью, особенно по краю. Споровый порошок белый.

Мякоть тонкая, ломкая, буроватая, без запаха.

Употребление – съедобный гриб низкого качества, используется свежим (отваривание около 10 минут) и сушеным.

Сходство – от других пециц отличается цветом.

Семейство Саркосцифовые

Как правило, это весенне-летние тонкомясистые грибы небольшого размера (1-5 см), чашевидные или бокаловидные, ярко окрашенные в красноватые оттенки, снаружи – беловато-розовые. Обитают на гнилой древесине, ветках, опаде в лиственных и хвойных лесах. Пищевой ценности не имеют из-за малых размеров и тонкой мякоти.

Род Саркосцифа

4. САРКОСЦИФА ЯРКО-КРАСНАЯ (с. 65)

Sarcoscypha coccinea

(Пецица красная)

Растет с конца апреля до середины мая в лиственных и смешанных лесах, на древесине лиственных пород, погруженной в почву, на гниющих ветках (березы, осины), одиночно и группой, ежегодно. Появляется чуть раньше строчков или одновременно с ними.

Плодовое тело диаметром 1-3 (до 6) см, чашевидное или блюдцевидное, внутри гладкое, матовое, ярко-красное с малиновым оттенком, снаружи – белесое или розоватое. Споровый порошок розоватый.

Мякоть белая, тонкая, кожистая, без запаха.

Ножка длиной 1-3 см и диаметром около 0,4 см, короткая, беловатая.

Употребление – малоизвестный съедобный гриб низкого качества, употребляется свежим (отваривание 15-20 минут).

Сходство – с алеврией оранжевой, которая растет позже и имеет более светлую оранжевую, а не красную окраску и более хрупкую мякоть.

Семейство Пиронемовые

Многочисленное семейство с типичными дисковидными тонкомясистыми плодовыми телами диаметром до 10 см, чаще яркими с желто-красным оттенком. Растут с весны до осени. Особой пищевой ценности даже при средних вкусовых качествах не представляют из-за тонкой мякоти и необильного плодоношения.

Род Алеврия

5. АЛЕВРИЯ ОРАНЖЕВАЯ (с. 65)

Aleuria aurantia (Syn: Peziza aurantia)

(пецица оранжевая, чашечка оранжевая)

Растет с начала лета (конец мая) до середины сентября в лиственных и смешанных лесах группами на почве и гниющей древесине, в сырых, но светлых местах, на влажных лугах, в садах, у дорог.

Плодовое тело диаметром 2-5 (10) см сидячее, чашевидное или блюдцевидное, овальное, с неправильными изогнутыми краями, внутри гладкое, ярко-оранжевое, снаружи светлое, беловатое с мучнистым налетом. Споровый порошок беловатый или бесцветный.

Мякоть тонкая, ломкая, светлая, без запаха.

Употребление – съедобный гриб (4-й категории) невысокого качества, используется свежим (отваривание около 10 минут) и сушеным.

Сходство с красной саркосцифой, от которой отличается более светлой оранжевой окраской и более поздним временем плодоношения.

Род Отидея

Объединяет среднего размера тонкомясистые однобокие, уховидные плодовые тела, окрашенные в желтовато-коричневатые цвета. Произрастают на почве, сапротрофы. Из 7 видов наиболее часто встречаются два. Вкусовые качества низкие.

6. **ОТИДЕЯ ОСЛИНАЯ** (с. 65)

Otidea onotica

(ослиные уши)

Растет с начала июля до середины октября в лиственных и смешанных лесах, группой, не ежегодно.

Плодовое тело высотой 3-8 (до 10) см и диаметром 1-3 (до 5) см, уховидное, однобокое с завернутыми краями, внутри желто-охряное, желто-оранжевое с красноватым оттенком и ржавыми пятнами, снаружи чуть темнее, охряное, матовое. Внизу – отчетливая короткая ножка. Споровый порошок белый.

Мякоть тонкая, кожистая, без запаха.

Употребление – малоизвестный съедобный гриб низкого качества, используется свежим (отваривание около 10 минут).

7. **ОТИДЕЯ ЗАЯЧЬЯ** (с. 66)

Otidea leporina (Syn: Scodellina leporina)

(заячьи уши, скоделина заячья)

Растет со второй половины июля до конца сентября включительно в хвойных и смешанных (с сосной, елью) лесах, во мху, группами, нечасто.

Плодовое тело высотой 2-4 (до 5) см и диаметром 1-3 см, уховидное, однобокое, сидячее с завернутым краем, внутри охряно-оранжевое, снаружи – охряно-коричневатое, матовое, мелковорсистое. Внизу вытянуто в еле заметную ножку. Споровый порошок белый или бесцветный.

Мякоть тонкая, кожистая, без запаха.

Употребление – малоизвестный съедобный (или условно съедобный) гриб низкого качества, используется свежим (отваривание около 10 минут).

Сходство с отидеей ослиной, от которой отличается менее ярким буро-охряным цветом и меньшими размерами.

Семейство Лопастниковые

Довольно крупные грибы, дисковидные или шляпочные, сморщенные или крупноскладчатые. Большинство растет в весенний или осенний периоды на почве и гниющей древесине. Пищевую ценность представляют обильно плодоносящие весной строчковые грибы.

Род Дисцина

8. **ДИСЦИНА ЩИТОВИДНАЯ** (с. 66)

Discina ancilis (Syn: Disciotis ancilis)

(блюдцевик розово-красный)

Растет весной, с середины мая до середины июля в хвойных и смешанных лесах, в садах, на гниющей древесине и около нее, на влажной почве, в освещенных местах, группами, часто.

Плодовое тело диаметром 3-6 (до 15) см, блюдцевидное, позже плоскораспростертое волнистое или немного сморщенное в середине, розово-каштановое или коричнево-каштановое с оливковым оттенком. Нижняя сторона матовая, белесая, коричнево-сизая. Споровый порошок белый.

Ножка длиной около 1 см и диаметром около 0,5 см, короткая, жилковатая, светлая.

Мякоть тонкомясистая, хрупкая, нежная, сероватая, без запаха.

Употребление – малоизвестный съедобный гриб, используется свежим (отваривание около 5-10 минут) и сушеным.

9. ДИСЦИНА ЖИЛКОВАТАЯ (с. 66)

Discina venosa (Syn: Disciotis venosa)

(блюдцевик жилковатый)

Растет весной, с середины мая до июня (одновременно со сморчками) в хвойных и смешанных лесах, в садах, часто во влажных местах, на песчаных и глинистых почвах, в кустарниках, у дорог, в оврагах, одиночно и небольшими группами, редко.

Плодовое тело диаметром 4-8 (до 10) см, сначала блюдцевидное или чашевидное, затем распростертое, извилистое, иногда мозговидно-извилистое, внутренняя поверхность бугорчатая, морщинистая, с прожилками, гладкая, серо-охряная, охряно-буроватая, снаружи мучнистая, беловатая или коричневато-беловатая. Споровый порошок белый.

Ножка короткая, длиной около 1 см, бороздчатая, беловатая.

Мякоть тонкомясистая, хрупкая, сероватая, с неприятным запахом (хлорки).

Употребление – считается съедобным грибом, используется свежим (отваривание около 10-15 минут) и сушеным. Неприятный запах после отваривания исчезает.

Род Лопастник

Довольно крупные ложношляпковые плодовые тела этого рода имеют своеобразную ямчатую ножку и еще более своеобразную извилистую лопастную «шляпку» неправильной формы.

10. ЛОПАСТНИК ЯМЧАТЫЙ (с. 67)

Helvella lacunosa

Растет с середины июня до конца сентября в лиственных (чаще березовых) и смешанных лесах, в траве, у дорог, на старых кострищах, на гниющих пнях, редко.

Шляпка диаметром 2-3 (до 5) см, двух- или трехлопастная, седловидная, со свободным краем, серая или темно-серая. Споровый порошок белый.

Ножка длиной 2-5 (10) см и диаметром 1-2 см, сильно бороздчатая, ямчатая, расширенная к основанию, полая, серая, с возрастом темнеющая.

Мякоть тонкая, сероватая

Употребление – условно съедобный гриб (4-й категории), используется свежим (отваривание около 15 минут, отвар вылить).

11. ЛОПАСТНИК КУРЧАВЫЙ (с. 68)

Helvella crispa

Растет со второй половины августа до октября, иногда весной, в лиственных и смешанных лесах, в кустарниках, в траве, у дорог, одиночно и группами, редко.

Шляпка диаметром 2-3 (до 5) см, изогнутая, двух- или четырехлопастная со свободным волнисто-курчавым краем (местами приросшим), светло-желтая или охряная. Споровый порошок белый.

Ножка диаметром 1-2 (до 3,5) и длиной 3-5 (до 8) см, прямая или изогнутая, ямчато-бороздчатая, расширенная к основанию, полая, светлая или белая.

Мякоть тонкая, ломкая, беловатая, без запаха.

Употребление – условно съедобный гриб низкого качества (4-й категории), используется свежим и сушеным.

12. ЛОПАСТНИК УПРУГИЙ (с. 67)

Helvella elastica

Растет с середины июля до середины сентября в лиственных лесах, во влажных светлых местах, редко.

Шляпка диаметром 1-2 (до 4) см, двухлопастная, седловидная или волнисто-изогнутая со свободным краем, сероватая, желтоватая или коричневатая. Споровый порошок бесцветный.

Ножка длиной 2-5 (до 7) см и диаметром 0,3 (до 1) см, тонкая, чуть расширенная к основанию, слабобороздчатая, полая, беловатая.

Мякоть тонкая, ломкая, беловатая, без запаха.

Употребление – малоизвестный условно съедобный гриб (4-й категории) низкого вкусового качества, используется свежим и сушеным.

13. ЛОПАСТНИК ОСЕННИЙ (с. 69)

Helvella infula (Syn: Gyromitra infula)

(строчок осенний, гиромитра, гельвелла инфула)

Растет осенью, с середины сентября (после похолодания) до середины октября, в хвойных и смешанных лесах, на почве и гниющей древесине, во влажных местах, на опушках, остатках костров, редко.

Шляпка диаметром 3-5 (до 10) см, двух- или четырехлопастная, седловидная с приросшим краем, полая внутри, каштаново-бурая, коричневатая с розоватым оттенком. Споровый порошок белый.

Ножка длиной около 5 (до 10) см и диаметром 1-3 (до 4) см, цилиндрическая или сплющенная, продольно-бороздчатая, часто изогнутая, полая, светлая или розовато-каштановая.

Мякоть тонкая, ломкая, светлая, без запаха.

Употребление – условно съедобный гриб (4-й категории) низких вкусовых качеств (отваривание около 15 минут, отвар вылить).

Род Строчок

Включает 8 видов. В средней полосе России наиболее распространены 2 вида. Грибы этого рода крупные, с мозговидной округлой верхней частью, похожей на шляпку, и четко выраженной светлой нижней частью – «ножкой» (ложношляпковые плодовые тела). Долгое время считались условно съедобными, содержащими гельвеловую кислоту, которая разрушается при кипячении. В 1967 г. немецкие исследователи выяснили, что такой кислоты нет, а строчки накапливают токсин гиромитрин, аналогичный яду бледной поганки. Этим объяснялись многочисленные отравления строчками в Европе начиная с 40-х годов. В нашей стране смертельных отравлений всеми строчками не зарегистрировано, но есть сведения об отравлении строчком обыкновенным.

14. СТРОЧОК ОБЫКНОВЕННЫЙ (с. 69)

Gyromitra esculenta

(торчок, пестрица, телячьи потроха)

Растет ранней весной в самом первом грибном слое – строчковом – с конца апреля до конца мая (массово в последней пятидневке апреля и в начале мая), иногда появляется при похолодании в самом начале и в конце июня. Обитает в смешанных и хвойных лесах (чаще сосновых), в молодых

сосновых посадках, на вырубках, у дорог, одиночно и группами, не часто.

Шляпка диаметром 2–5 (до 10) см, неправильной округлой формы, морщинисто-складчатая, мозговидная. Край шляпки почти по всей длине приросший к ножке. Внутри – извилисто-полая. Цвет меняет от темно-коричневого или шоколадно-коричневого до охристо-коричневого (светлеет с возрастом). Споровый порошок белый.

Ножка короткая, длиной 2-3 см и диаметром 2-3 (до 6) см, ровная, немного складчатая, чаще суженная к основанию, полая, светлая, иногда с розовым оттенком.

Мякоть тонкая, восковидная, хрупкая, светлая, без особого запаха.

Употребление – в настоящее время считается ядовитым грибом, содержащим токсин гиромитрин (аналогичен по действию токсину бледной поганки), выявленный в конце 60-х годов. Правда, количество этого токсина в грибах разных регионов различно, но смертельные случаи отравлений строчками в Германии и других странах уже были. В нашей стране строчки собирают так же упорно, как и свинушки. То ли гиромитрин в них не накапливается в опасных дозах, то ли нашего грибника он не берет… Гриб запрещен к продаже на рынках.

15. СТРОЧОК ГИГАНТСКИЙ (с. 69, 70)

Gyromitra gigas

(строчок большой)

Растет в ранне-весеннем – строчковом – слое с конца апреля до середины мая (массово в последней пятидневке апреля и в начале мая) в лиственных и смешанных лесах, чаще около немолодых берез, в пропитанных весенней влагой и освещенных местах, на опушках, среди веток, кустов, упавших деревьев, у пней. Встречается часто, группами и одиночно на одних и тех же местах, ежегодно. Фенологический признак появления – зацветание осины (ее опавшие пушистые сережки видны на земле). К этому времени крапива и сныть в лесу вырастают высотой до 8-10 см.

Шляпка диаметром 5-10 (до 30) см, неправильно-округлая, складчатая, мозговидная, внутри – извилисто-полая. Край ее почти по всей длине приросший к ножке, цвет шляпки охря-

но-коричневый или рыже-охряный, светлее, чем у строчка обыкновенного. Споровый порошок светло-охряный.

Ножка короткая, длиной 2-3 см и диаметром 2-5 см, бороздчатая, полая, светлая.

Мякоть тонкая, восковидная, очень хрупкая, светлая, сероватая или желтоватая, без особого запаха

Употребление – в зарубежной Европе также считается ядовитым грибом (смотри употребление строчка обыкновенного) или условно съедобным. В России считается условно съедобным грибом (4-й категории), в чем я убеждаюсь каждый год на собственном опыте. Чистить гриб очень кропотливо: в многочисленных извилинах снаружи и внутри – кусочки земли и разные насекомые. Каждый гриб приходится разрезать и мыть под проточной водой. После тщательной промывки строчки следует отварить 15 минут (или в два этапа – 5 минут отварить, слить воду, промыть и доварить еще 10 минут), отвар вылить. Отвар бывает с обильной белковой пеной желто-зеленоватого цвета. После этого строчок можно жарить или готовить другие блюда.

Сходство – очень похож на строчок обыкновенный, отличается более светлой красновато-охряной шляпкой и местом обитания, а зрелый гриб имеет более крупные плодовые тела.

Семейство Сморчковые

Весенние грибы. Семейство включает довольно крупные грибы высотой до 10-20 см. Верхняя часть ложношляпкового плодового тела имеет вид складчатой шляпки (чаще коричневатых оттенков), а нижняя – явно выраженной ножки. Представители сморчковых являются одними из самых вкусных весенних грибов.

Род Сморчок

16. СМОРЧОК ОБЫКНОВЕННЫЙ (с.71)

Morchella esculenta.

(сморчок съедобный, сморчок настоящий)

Растет весной, с последней пятидневки апреля до пятой пятидневки мая. Иногда встречается в начале и в конце (в пятую пятидневку) июня и очень редко – в длинную теплую осень даже в начале октября. Любит плодородные почвы и светлые

места в смешанных и лиственных лесах, в траве, в кустах, вдоль канав, в садах, на кострищах, около упавших деревьев и лесозаготовок. Встречается одиночно и группами, не часто.

Шляпка диаметром 3-4 (до 8) см, округлая или яйцевидная с неправильными овальными ячейками, образованными глубокими извилинами, приросшая краем, внутри – полая. Цвет шляпки желто- или серо-бурый, светло-коричневый, реже буро-коричневатый. Споровый порошок светло-желтый.

Ножка длиной 3-5 (до 8) см и диаметром 1-2 см, светло-буроватая, полая (составляет единую полость со шляпкой), бороздчатая.

Мякоть тонкая, нежная, светлая, с приятным грибным запахом.

Употребление – вкусный съедобный гриб (особенно жаренный со сметаной) свежий и сушеный, в Европе считается деликатесным. Некоторые российские авторы относят его к условно съедобным (3-й категории) грибам (отваривание около 15 минут).

17. СМОРЧОК КОНИЧЕСКИЙ (с. 72)

Morchella conica

Растет весной, с первой до пятой пятидневки мая, иногда встречается в начале июня в хвойных и смешанных лесах (часто под осинами), на опушках, полянах, обочинах дорог, на кострищах, чаще на песчаных почвах, большими группами и одиночно, не редко, не ежегодно. Растет медленно, зрелого возраста достигает за две недели.

Шляпка диаметром 3-4 и высотой 5-7 см, удлиненная, коническая, с острой верхушкой, приросшая краем, полая внутри. Ячейки вытянутые, геометрически правильные, прямоугольные, овальные или ромбические с отчетливыми ребрами черно-коричневого цвета. Цвет шляпки темнее, чем у предыдущего вида, – буро-коричневый или серо-коричневый, иногда с оливковым оттенком. Споровый порошок желтоватый.

Ножка длиной 2-5 см и диаметром 1-2 см, бороздчатая, полая (составляет единую полость со шляпкой), светлая, желтоватая.

Мякоть тонкая, нежная, упругая, в ножке – резинистая, без особого запаха.

Употребление – вкусный съедобный гриб (4-й категории), используется свежим (отваривание около 15-20 минут) и сушеным. Некоторые специалисты относят к условно съедобным грибам. Отвар с обильной белковой пеной желтоватого цвета. Мякоть в ножке резинистая.

Сходство со сморчком обыкновенным, от которого отличается вытянутой шляпкой и формой ячеек, а от сморчковой шапочки – приросшим краем шляпки.

Род Шапочка - Verpa

18. ШАПОЧКА СМОРЧКОВАЯ (с. 73, 74)

Verpa bogemica

(колпачок, верпа чешская, сморчок нежный)

Растет в начале и середине мая (массово в третьей пятидневке очень узким слоем 7-10 дней) в светлых лиственных лесах, рядом с молодыми липами и осинами, во влажных низинах, приподнимая листовой опад, большими группами, ежегодно. Фенологический признак появления – распускание на липах первых листочков.

Шляпка диаметром 2-3 см, высотой 3-4 см, ширококолокольчатая, морщинистая, с мелкими частыми вертикальными извилистыми складками, со свободными, часто отогнутыми краями, слабо приросшая к ножке только на самой ее верхушке. Окраска желто-бурая, буро-коричневая, охряно-коричневая, иногда с оливковым оттенком. Споровый порошок желтоватый.

Ножка длиной 6-8 (до 12) см и диаметром 2-3 см, цилиндрическая, расширенная к основанию, часто изогнутая, выполненная, почти полая, желтоватая, кремовая или охряная, часто мучнистая, зернистая, с крупенчатыми или мелкочешуйчатыми светлыми поясками.

Мякоть тонкая, хрупкая, светлая, со слабым специфическим запахом.

Употребление – условно съедобный гриб (3-й категории). Используют свежим (отваривание около 15 минут) и сушеным. Очень питательный – в шляпках содержится до 40 % азотистых соединений и до 23 % белков. Шляпки гораздо вкуснее, а ножки имеют немного резинистую консистенцию.

Отвар с очень обильной белковой пеной, мутный, рыже-коричневый, со специфическим аптечным запахом.

Сходство со сморчками, от которых отличается свободным краем шляпки (у сморчков край шляпки плотно прирос к ножке).

Добавление. Несмотря на длинную светлую ножку, обнаружить шапочку довольно сложно на фоне подсохшего листового опада, особенно когда молодой грибок только появляется на поверхности, расталкивая и приподнимая шляпкой опавшие листья. Надо внимательно просматривать все незадерненные и непересохшие места, где растут осины (пусть их всего две-три) в смешанном лесу. Иногда сморчковые шапочки растут длинными рядами, начиная от осины или липы. В одном месте можно собрать целую сотню грибов.

Порядок Трюфелевые

Содержит около 100 видов грибов с подземными клубневидными плодовыми телами диаметром от 1 до 25 см. К дискомицетам их относят по той причине, что первые стадии развития плода повторяют стадии развития дисковых грибов, которые потом принимают замкнутую форму. Трюфели более известны и почитаемы в Западной Европе, где их собирают еще со Средневековья (Франция, Италия, а также Испания и Португалия). В России настоящий трюфель попадается крайне редко.

Род Шайромицес

19. **ТРЮФЕЛЬ БЕЛЫЙ** (с. 71)

Choiromyces meandriformis

Растет с конца июля до ноября (в теплую осень) в хвойных лесах, среди молодых сосен и в лиственных (орешник, с березой, осиной), на песчаной и глинистой почве на глубине 3-10 см, иногда появляясь на поверхности небольшим бугорком. Встречается очень редко и не ежегодно. По литературным данным пик урожайности совпадает с урожайностью белых грибов.

Плодовое тело диаметром 5-8 (до 15) см, весом 200-300 (до 500) г, клубневидное, округло-сплюснутое, с волокнистой, войлочной поверхностью желто-бурого цвета.

Мякоть упругая, мучнистая, светлая, желтоватая, сходная с картофелем, с заметными прожилками и специфическим ароматом.

Употребление – редкий съедобный гриб (4-й категории) со специфическим, не грибным, а больше мясным вкусом.

КЛАСС БАЗИДИАЛЬНЫЕ (БАЗИДИОМИЦЕТЫ)

Порядок Дакримицетовые

Семейство Дакримицетовые

Почти все грибы семейства имеют желтый или оранжевый цвет, растут на гниющей древесине (сапротрофы). Пищевого значения не имеют.

Род Калоцера

20. **КАЛОЦЕРА КЛЕЙКАЯ** (с. 242)

Calocera viscosa

(калоцера слизистая)

Растет с начала июля до октября (массово в середине июля и в середине августа) на древесине, погруженной в почву, чаще в хвойном лесу, одиночно и группами, часто.

Плодовое тело высотой от 2 до 6 см, кустистое, слаборазветвленное, с заостренными кончиками веточек, темно-желтое или оранжевое, немного клейкое. Споровый порошок светло-желтоватый.

Мякоть плотностуденистая, резинистая, без запаха.

Употребление – несъедобный гриб из-за резинистой консистенции мякоти.

Сходство с рогатиковыми рамариями, которые имеют более крупные, кустистые и более хрупкие светлые плодовые тела, веточки более тупые.

Порядок Дрожалковые

Семейство Дрожалковые

Характерная особенность грибов этого семейства – студенистая консистенция их плодовых тел. Даже съедобные среди них будут представлять своеобразное дрожащее и не-

много резинистое кушанье «на любителя». Большинство из них растет на гниющей древесине, сапротрофы. Практического пищевого значения не имеют.

Род Дрожалка

21. ДРОЖАЛКА ОРАНЖЕВАЯ (с. 243)

Tremella mesenterica

(дрожалка пленчатая)

Растет с середины августа до конца октября на сухих ветках и пнях лиственных деревьев (береза, рябина), одиночно и группой, ежегодно.

Плодовое тело размером 2-5 см, лопастное или граненое, неправильной формы, яркого желтого и желто-оранжевого цвета.

Мякоть мягкая, студенистая, желтая

Употребление – неизвестно.

22. ДРОЖАЛКА ЛИСТОВАТАЯ (с. 243)

Tremella foliacea

Растет с середины июля до поздней осени на отмершей древесине, пнях лиственных деревьев (береза, дуб), скученной группой, не часто.

Плодовое тело около 5 см высотой и диаметром группы 8-10 (до 20) см, лопастное с тупым краем, листовидное, изогнутое, в группе мозговидное, блестящее, желто-бурое, светло-коричневое, ржавое, с красноватым оттенком. В сухую погоду светлеет и, высыхая, твердеет.

Мякоть мясистая, нежная, упруго-студенистая, немного резинистая, без запаха.

Употребление – неизвестно.

Род Тремеллодон

23. ТРЕМЕЛЛОДОН СТУДЕНИСТЫЙ (с. 68)

Tremellodon gelatinosum (Syn: Pseudohydnum gelatinosum)

Растет с середины июля по сентябрь на мертвой древесине и пнях хвойных деревьев, одиночно, не ежегодно.

Шляпка диаметром 2-5 (до 8) см, консолевидная, без ножки или с очень короткой боковой ножкой, сидячая боком, сверху

сероватого, лилового или синевато-фиолетового цвета, внизу с беловатыми или одноцветными шипиками длиной около 0,5 см.

Мякоть толстая, студенистая, сизого цвета, полупрозрачная, с запахом йода.

Употребление – малоизвестный съедобный гриб низкого качества.

Порядок Дождевиковые

Род Дождевик

Из 50 видов рода в России произрастает около 20 с округлыми светлыми телами. Очень влаголюбивы и быстро растут, появляются на следующий день после дождя. Большинство из них съедобны в молодом возрасте и обладают приятным, нежным вкусом. По содержанию белков отдельные дождевики превосходят благородные белые грибы. По некоторым сведениям, в дождевиках накапливается много азота, что может привести к дополнительным нагрузкам на почки и печень. В народе ко многим дождевикам применяют общие названия: пыльник, порховка, коровий гриб (растущий на пастбище), брюхатый гриб, чертова табакерка, волчий табак, дедушкин табак.

24. ДОЖДЕВИК НАСТОЯЩИЙ (с. 76)

Lycoperdon perlatum

(дождевик шиповатый, дождевик жемчужный, дождевик съедобный)

Растет с конца мая (единично) до ноября (массово с начала июля до конца сентября) на почве в хвойных и лиственных лесах, на полянах, на лугах, группами, ежегодно.

Плодовое тело вверху шаровидное, диаметром 3-5 (до 8) см, вытянутое внизу в ложную ножку толщиной 2-3 см (у молодых грибов с бугорком на вершине), усеянное мелкими шипами и бородавками. Шипы собраны в группы (один длинный окружен несколькими короткими). При созревании шипы отпадают, оставляя заметный узор. Молодой гриб бывает яркого белого цвета, позднее сереет. В зрелом возрасте на вершине открывается отверстие, через которое вылетают споры, дождевик «пылит» при надавливании или на ветру. Споровый порошок коричневатый.

Мякоть сначала нежная, упругая, белая, с приятным редечным запахом, потом темнеет до буро-коричневой с оливковым оттенком, становится ватообразной и неупругой.

Употребление – хороший съедобный гриб (4-й категории), используется вареным (отваривание около 5 мин), жареным и сушеным. Можно и солить, но не под гнетом, а в соленом растворе. По питательности и запасу белков не уступает белым и шампиньонам. Содержит много азотистых соединений. Собирают в молодом возрасте (с упругой белой мякотью). Очень вкусен суп из дождевиков – нежный, пахучий с прозрачным бульоном. Кроме того, мякоть дождевика обладает кровоостанавливающим действием.

Все дождевики быстро дозревают в корзине, поэтому их лучше собирать очень молодыми и очень упругими. Слегка мягкий в лесу дождевик дома окажется совсем ватным. Собирать их лучше в отдельный пакет, иначе осыпающиеся шипики прилипнут ко всем остальным грибам, и их будет труднее чистить. В воде через полчаса у дождевиков размокает кожица и ее легко отшелушить руками. У очень молодых грибов кожицу можно и не снимать.

Сходство с головачем продолговатым, который в зрелом возрасте крупнее дождевика. Головач имеет более длинную, долговязую ножку, а на вершине нет бугорка: для распыления спор он открывается не отверстием, а почти всей верхней частью.

25. **ДОЖДЕВИК ГРУШЕВИДНЫЙ** (с. 76)

Lycoperdon pyriforme

Растет со второй половины июля до октября на гнилой древесине лиственных, реже хвойных пород, на основании деревьев и мшистых пнях, большими скученными группами, часто, ежегодно.

Плодовое тело диаметром 1-3 (до 7) см, булавовидное, потом грушевидное, в верхней части почти круглое, мелкомучнистое, почти гладкое, белое, светлое у молодых грибов, затем гладкое с темнеющим бугорком на верхушке, позднее желто-охряное, коричнево-бурое. У зрелых грибов открывается вершина для выбрасывания спор. В нижней части – короткая, суженная, с возрастом более тонкая ложная нож-

ка с корневым отростком. Верхняя кожица более жесткая, чем у настоящего дождевика. Весной на деревьях иногда можно увидеть высохшие прошлогодние буроватые тела. Споровый порошок пурпурно-коричневый.

Мякоть белая, упругая у молодых грибов, позднее оливково-бурая.

Употребление – съедобный гриб (4-й категории), используется вареным, жареным (как дождевик настоящий).

26. ДОЖДЕВИК ЕЖЕВИДНЫЙ (с. 77)

Lycoperdon echinatum

(дождевик ежовико-колючий, дождевик шипастый, дождевик игольчатый)

Растет с июля по сентябрь на почве и подстилке в лиственном и еловом лесу, в тенистых местах, одиночно или небольшими группами, редко.

Плодовое тело диаметром 2-4 см, грушевидное, с очень короткой ножкой, покрытое длинными (до 5 мм), острыми, загнутыми кремовыми шипами, которые темнеют со временем до желто-коричневых. Споровый порошок пурпурно-коричневый.

Мякоть у молодых грибов светлая, белая, с приятным запахом, позднее темнеет до коричнево-фиолетовой.

Употребление – малоизвестный съедобный гриб (4-й категории), используется, как другие дождевики.

27. ДОЖДЕВИК УМБРОВЫЙ (с. 77)

Lycoperdon umbrinum

Растет с июля по сентябрь в хвойном (еловом) лесу, реже в лиственном, на гнилой древесине и почве, встречается одиночно и небольшими группами.

Плодовое тело диаметром 2-5 см, шаровидное, грушевидное, иногда уплощенное, с короткой ножкой, беловатое, охряное, с возрастом коричневатое, оливково-коричневое, умброво-коричневое, с темными шипиками, которые собраны в группы. Кожица оливково-коричневатая, иногда с красноватым оттенком.

Мякоть белая, позднее темнеет до коричнево-пурпурной, без запаха.

Употребление – считается съедобным грибом (4-й категории), используется в молодом возрасте (с белой мякотью) свежим и сушеным.

Род Головач

Грибы этого рода характерны для открытых пространств. Они имеют более крупные размеры, чем дождевики. Главное внешнее отличие от дождевиков: при созревании плодовые тела раскрываются не отверстием на вершине, а почти всей верхней округлой частью, которая растрескивается, и обнажившаяся спороносная глеба (мякоть) разрушается и отпадает, оставляя чашевидное основание с рваными краями.

28. ГОЛОВАЧ МЕШКОВАТЫЙ (с. 78)

Calvatia utriformis

(головач пузыревидный, головач круглый)

Растет с конца мая до середины сентября (массово с середины июля) на опушках и полянах, на лугах, пастбищах, на почве, одиночно, не часто.

Плодовое тело диаметром 10-15 (до 20) см, округлое, сверху уплощенное, мелкозернистое, к основанию слегка суженное. Молодой гриб – светлый, белый; потом – сероватo-коричневый, трещиноватый, бугорчато-бородавчатый. Зрелый гриб растрескивается в верхней части, распадается, становясь похожим на широкий кубок с рваными отогнутыми краями. Споровый порошок каштаново-коричневый.

Мякоть сначала белая, мягкая, с приятным грибным запахом, затем – оливково-бурая, коричневатая.

Употребление – съедобный гриб (4-й категории), пока мякоть белая, используется, как дождевики. Обладает кровоостанавливающим действием.

29. ГОЛОВАЧ ПРОДОЛГОВАТЫЙ (с. 78)

Calvatia excipuliformis

Растет со второй половины июля до октября на почве в светлых лиственных и хвойных лесах, в молодых посадках, на краю опушек с редким травяным покровом, на лугах, одиночно и группами, нечасто.

Плодовое тело булавовидное, диаметр верхней округлой, почти шаровидной части 3-5 см, нижняя часть вытянута в

длинную (до 10 см) цилиндрическую ложную ножку. Позже принимает грушевидную форму, схожую с дождевиком. Молодой гриб светлый, почти белый, в бородавках и шипиках, переходящих на ножку, потом гладкий, коричневатый. Верхняя часть при созревании растрескивается почти полностью и отпадает. Споровый порошок коричневый.

Мякоть сначала белая, потом оливково-коричневая.

Употребление – съедобный гриб (4-й категории) в молодом возрасте, пока мякоть белая. Используется, как и дождевики.

Сходство с настоящим дождевиком, который меньше по размерам, с более короткой ножкой, в молодости имеет бугорок на вершине и при созревании открывается отверстием.

Род Лангермания

30. ГОЛОВАЧ ГИГАНТСКИЙ (с. 76)

Langermannia gigantea

(дождевик гигантский, лангермания гигантская, морюха)

Растет с июня до сентября в лиственных и смешанных лесах на богатой почве, во влажных местах, среди травы, в садах и огородах, одиночно, редко.

Плодовое тело большое, диаметром 15-30 (до 50) см и весом 2-3 (до 10) кг, яйцевидное или шаровидное, уплощенное сверху, с корневым отростком без ножки, с белой толстой гладкой кожицей, позже матовой, растрескивающейся и буреющей. Споровый порошок оливково-коричневый.

Мякоть ярко-белая, ватообразная со специфическим запахом и вкусом. При созревании становится желтоватой с зеленым оттенком, потом оливково-коричневой.

Употребление – съедобный гриб, но со специфическим вкусом. Считается одним из самых вкусных дождевиков. Используется свежим (жареным) и сушеным. В народной медицине применяется от оспы, крапивницы и болезней почек. Из лангермании получен антибиотик с противоопухолевыми свойствами.

Род Порховка

В России встречается 8 видов. От дождевиков по внешнему виду отличаются шаровидным плодовым телом и полным от-

сутствием ложной ножки. В редкотравье лежит сверху на почве и напоминает белый шарик. Пищевые качества средние.

31. ПОРХОВКА СВИНЦОВО-СЕРАЯ (с. 77)

Bovista plumbea

(чертов табак)

Растет с июня по сентябрь (массовое плодоношение при потеплениях с конца июля до начала сентября), на бедной песчаной почве, в редколесье, на обочинах дорог, на полянах и на лугах, одиночно и группами, не редко.

Плодовое тело диаметром 1-3 (до 5) см, круглое, шаровидное, с тонким корневым отростком, белое, часто грязноватое от прилипшей земли и песка, позднее серое, стальное, матовое с плотной кожицей. При созревании открывается небольшим отверстием на вершине с рваным краем, через которое распространяются споры. Споровый порошок бурый.

Мякоть сначала белая, потом сероватая, без запаха.

Употребление – съедобный гриб (4-й категории) в молодом возрасте (со светлым плодовым телом и белой мякотью), используется аналогично дождевикам.

32. ПОРХОВКА ЧЕРНЕЮЩАЯ (с. 77)

Bovista nigrescens

(заячья картошка)

Растет с июня по сентябрь (массово при потеплениях с конца июля до начала сентября) в лиственных и смешанных лесах, на плодородной почве, в траве, на обочинах дорог, на лугу, редко.

Плодовое тело диаметром 3-6 (до 9) см, шаровидное, слегка вытянутое, немного сплюснутое, слабобороздчатое, без ножки, сначала белое, затем желтоватое, коричнево-черное с жесткой, тонкой, блестящей кожицей. Зрелый гриб открывает неправильной формы отверстие с рваными краями в верхней части для выбрасывания спор. Споровый порошок коричневый.

Мякоть сначала белая, затем охряно-оливковая, пурпурно-коричневая, без особого запаха.

Употребление – съедобный гриб (в молодом возрасте со светлым плодовым телом и белой мякотью), используется, как и дождевики.

Порядок Ложнодождевиковые

Род Ложнодождевик

33. ЛОЖНОДОЖДЕВИК ОБЫКНОВЕННЫЙ (с. 239)

Scleroderma citrinum (Syn: Scleroderma vulgare, Scleroderma aurantium)

(склеродерма оранжевая)

Растет с июля до середины сентября в светлых лиственных лесах, в молодых посадках, в редкотравье, на голой песчаной и глинистой почве, на обочинах дорог, на полянах, одиночно и группами, не редко.

Плодовое тело диаметром 3-5 (до 8) см, клубневидное или шаровидно-уплощенное, без ножки, иногда с тонким корневым отростком, с твердой бородавчатой, часто трещиноватой оболочкой желто-охряного или охряно-коричневого цвета, в местах прикосновения краснеет. Споровый порошок темно-коричневый.

Мякоть светлая, очень плотная, беловатая, с возрастом быстро темнеет начиная с середины до фиолетово-черной, позже с оливковым оттенком и светлыми прожилками. Иногда в молодом возрасте имеет заметный пряный запах.

Употребление – считается несъедобным, а в больших количествах даже слабо ядовитым (по литературным источникам, вызывает головные боли и рези в желудке). Однако есть сведения об использовании молодых грибов в странах Европы для придания пище пряного аромата.

Если после отваривания в течение 20-25 минут толстую кожицу срезать ножом, то упругая мякоть будет иметь очень приятный вкус. Но из-за отсутствия сведений рекомендовать гриб к использованию нельзя.

Порядок Меланогастровые

Род Меланогастер

34. МЕЛАНОГАСТЕР СОМНИТЕЛЬНЫЙ (с. 75)

Melanogaster ambiguus

Растет с мая по октябрь в широколиственных лесах (дубовых, южнее в грабовых) на почве, неглубоко под слоем опавших листьев, редко.

Плодовое тело диаметром 1-3 см шаровидное или клубневидное, сначала войлочное, серо-коричневое, оливково-коричневое, позднее гладкое, черно-коричневое, почти черное. Споровый порошок черный.

Мякоть плотная, мясистая, черно-фиолетовая, с пряным, слабо чесночным запахом.

Употребление – считается съедобным грибом, используется в свежем виде.

Порядок Гименогастровые

Род Ризопогон

35. **РИЗОПОГОН ЖЕЛТОВАТЫЙ** (с. 75)

Rhizopogon luteolus

(корневец желтоватый)

Растет с июля по октябрь (массово в августе-сентябре) на песчаной почве на небольшой глубине в различных лесах. На поверхности появляется редко. Встречается тоже редко.

Плодовое тело диаметром 1-3 см, овальное, клубневидное, сначала грязно-желтого цвета, позднее коричневатое, трещиноватое с темными мицелиальными тяжами. Споровый порошок бесцветный.

Мякоть плотная, светлая, позднее оливково-бурая, темная, без запаха.

Употребление – считается съедобным грибом, используется свежим.

В Приморском крае в сосновых и смешанных лесах встречается **36. Ризопогон розоватый** (с. 75), или трюфель краснеющий (Rhizopogon roseolus), диаметром 2-5 см, клубневидный, беловатый или желто-коричневый, позднее оливково-бурый, от прикосновения краснеющий. Обладает мясистой, плотной, белой или желтоватой, позднее зеленоватой, без запаха мякотью. Считается съедобным грибом, используется в свежем виде.

Порядок Веселковые

Объединяет южные, тропические грибы. Их причудливые плодовые тела необычны для наших лесов средней полосы. Зрелые грибы, как правило, издают неприятный для челове-

ка запах. Этим они привлекают насекомых, которые и разносят споры, помогая размножению грибов.

Род Веселка

В России встречается 2 вида из 10. Пищевого значения практически не имеют.

37. ВЕСЕЛКА ОБЫКНОВЕННАЯ (с. 79)

Phallus impudicus

(сморчок вонючий, сморчок подагрический)

Растет с середины июля (стадия яйца, к августу вырастает зрелое плодовое тело) до середины сентября в лиственных (часто с дубом), реже в смешанных лесах, в кустарниках, траве. Массовое плодоношение с шестой пятидневки июля до конца августа. Стадия яйца длится очень долго, три-четыре недели, а затем поднимается гриб и растет быстрее всех своих собратьев – 5 мм в минуту! Встречается довольно часто, большими группами, ежегодно.

Плодовое тело сначала (стадия яйца) полуподземное, овально-шаровидное или яйцевидное, крупное, 3-5 (до 8) см, грязно-белое или желтоватое, с охряным оттенком. Снизу, как корешки, тянутся остатки мицелия – при собирании их надо аккуратно подрезать или обрывать. Кожица толстая, плотная. Под ней – желеобразная желтоватая масса, потом, ближе к середине – темно-зеленое пористо-плотное тело (зачаток шляпки), а в самой середине светлый зачаток ножки. Созревшее яйцо разрывается на два – три лепестка (светлые или желто-охряные, они остаются влагалищем, вольвой у основания ножки) и начинает быстро расти ножка со шляпкой.

Шляпка диаметром 2-3 см, колокольчатая, ячеистая, сверху усеченная, с отверстием на верхушке, со свободным краем. К ножке прикреплена слабо. Цвет сначала темно-зеленый, потом быстро развивается темно-оливковая слизь, содержащая споры. От нее исходит неприятный запах падали, по которому присутствие веселки можно почувствовать за 2-3 метра. Когда весь спороносный слой съеден насекомыми, шляпка становится светлого желтоватого цвета с хорошо заметными ячейками. Споровый порошок бесцветный.

Ножка длиной 10-15 (до 30) см и диаметром 2-3 см, высокая, цилиндрическая, губчатая, полая внутри, с тонкими стенками и заостренным верхом. Вольва свободная, лепестковидная, слабо прикрепленная к ножке.

Мякоть в шляпке – плотная, в ножке – нежная, в яйце под желеобразным слоем темно-зеленая, плотная, упругая, без запаха.

Употребление – в Европе считается съедобной в стадии яйца, у нас практически не употребляется в пищу. Кожицу перед приготовлением снимают, удаляют желе. Зеленую середину жарят в масле. По вкусу – низкого качества, среднее между мясом и рыбой. С древности применяли веселку в ритуалах и в народной медицине (желе – от подагры), в настоящее время используется для приготовления лекарств.

Род Мутинус

Из 10 тропических видов в Россию завезены два. Мутинус собачий довольно широко распространен в Европейской части, на Кавказе, в южной Сибири и на Дальнем Востоке. Мутинус Равенелли, обнаруженный в Латвии в пятидесятых годах, долгое время принимали за предыдущий вид и идентифицировали только в 1977 году. Он менее распространен, встречался в Ленинградской, Хабаровской и Московской областях, иногда обильно. Совершенно необычной формы для наших лесов и бесполезные в пищевом отношении, эти грибы – редкое украшение в средней полосе нашей страны. Мутинусы занесены в Красную книгу и подлежат охране.

38. МУТИНУС СОБАЧИЙ (с. 80)

Mutinus caninus

Растет с последней декады июня по сентябрь в лиственных лесах на богатой гумусом почве, в кустарниках, около гниющей древесины, во влажных местах, после теплых дождей, группой, не всегда на одном и том же месте.

Плодовое тело в первой стадии яйцевидное, овальное, диаметром 2-3 см, светлое или желтоватое, с корневым отростком. При созревании кожица яйца разрывается на 2-3 лепестка, которые остаются влагалищем у основания «ножки». Во второй стадии из раскрытого яйца вырастает цилин-

дрическая полая губчатая «ножка» высотой 5-10 (до 15) см и диаметром около 1 см с заостренным тонким мелкобугорчатым наконечником. Ножка имеет светлый желтоватый цвет, а наконечник окрашен в более густой красно-оранжевый цвет. При созревании наконечник покрывается коричнево-оливковой ячеистой слизью (спороносной). Неприятный сильный запах падали, который издает гриб, привлекает насекомых (в основном мух), разносящих на своем теле и ножках споры. Споровый порошок бесцветный.

Мякоть пористая, очень нежная.

Употребление – несъедобный гриб.

Сходство – с более редко встречающимся мутинусом Равенелли (подробнее в описании следующего вида).

39. МУТИНУС РАВЕНЕЛИ (с. 244)

Mutinus Ravenelii

Растет с последней декады июня по сентябрь на богатой гумусом почве в лиственных лесах, в садах, около гниющей древесины, в кустарниках, во влажных местах, после и во время теплых дождей, группой, не всегда на одном и том же месте, как и предыдущий вид.

Плодовое тело проходит две стадии: светлое удлиненное заостренное яйцо размером 2-3 см под тонкой желтоватой пленчатой кожицей содержит яркий красно-розовый зачаток «ножки», прикрытый нежной белой пленкой. Яйцо разрывается двумя лопастями, откуда поднимается пористая полая «ножка» длиной 5-10 см и диаметром примерно 1 см розоватого цвета, с утолщенным, бугорчатым примерно с середины наконечником красно-малинового цвета. При созревании наконечник покрывается на конце густой коричнево-оливковой гладкой размазанной спороносной слизью. Гриб издает неприятный сильный запах падали, чем привлекает насекомых, в основном мух.

Мякоть пористая и очень нежная.

Употребление – несъедобный гриб.

Сходство, и очень большое, с предыдущим видом. Даже специалисты, не ожидавшие такого тропического подарка, в течение двадцати лет, до 1977 года, не могли их различить. Это сделали латвийские микологи. В настоящее время можно указать

на несколько внешних отличий. На первой стадии яйцевидное плодовое тело у этого вида разрывается на два лепестка. Мутинус Равенелли имеет более яркий малиновый оттенок наконечника, сам наконечник утолщенный, а у собачьего мутинуса диаметр наконечника не больше остальной ножки. Спороносная слизь (глеба) у мутинуса Равенелли гладкая, а не ячеистая.

Род Диктофора

Из шести видов в России найден только один. Это тоже тропический своеобразный гриб. Так же как и мутинусы, веселки, распространяет неприятный запах. Встречался в Приморье и Южной Сибири, обнаружен и в Московской и Белгородской областях. Гриб занесен в Красную книгу России.

40. ДИКТОФОРА СДВОЕННАЯ (с. 80)

Dictoyophora duplicata

(сетконоска, дама под вуалью)

Растет с июля по сентябрь на богатой гумусом почве в лиственных и смешанных лесах, около гниющей древесины, единично, очень редко.

Плодовое тело в первой стадии развития овальное, яйцевидное, диаметром 3-4 см, гладкое, с корневым отростком, белое, потом желтоватое с коричневым оттенком. После разрыва остается в основании ножки в виде влагалища. На второй стадии вырастает ножка со шляпкой.

Шляпка размером 3-4 см, колокольчатая, ячеистая, рельефная, с отверстием на вершине (как у веселки) и со свободным краем. К зрелости покрывается темно-оливковой спороносной слизью, а из-под шляпки, как вуаль, выпадает до середины ножки (чуть выше или ниже) светлая желтоватая или кремовая ажурная сеточка. Зрелый гриб испускает неприятный запах падали.

Ножка длиной 12-15 (до 25) см и диаметром 2-3 см, цилиндрическая, губчатая, суженная к основанию, полая, беловатая.

Мякоть в ножке нежная, в шляпке плотная, а в стадии яйца – плотная с желеобразным слоем.

Употребление – считается съедобным в стадии яйца (аналогично веселке). Так же как веселка, применяется в народной медицине.

Род Решеточник

Из семи тропических видов в России обнаружен один, завезенный с землей в оранжерею Алтая. Редко встречается в Краснодарском крае, на Кавказе и в Крыму, только однажды найден в Московской и Ленинградской областях. Занесен в Красную книгу России.

41. РЕШЕТОЧНИК КРАСНЫЙ (с. 80)

Clathrus ruber

(клатрус красный)

Растет на почве в лиственных и широколиственных, реже в смешанных лесах, в оранжереях, единично, очень редко, не ежегодно.

Плодовое тело на первой стадии развития овальное, яйцевидное, высотой 5-7 (до 10) см. После разрыва оболочки на несколько отогнутых лепестков (остаются влагалищем у основания) на второй стадии появляется овальная замкнутая губчатая решетка-сетка с неправильными скругленными ячейками красного или желто-оранжевого цвета снаружи. Внутренняя сторона решетки покрыта оливковой спороносной слизистой массой. Зрелый гриб издает неприятный запах падали. Споровый порошок бесцветный.

Мякоть мягкая, губчатая, в стадии яйца покрыта желеобразной зеленоватой массой.

Употребление – несъедобный гриб.

ГРУППА ГИМЕНОМИЦЕТЫ

Порядок АФИЛЛОФОРАЛЬНЫЕ (непластинчатые)

Семейство Рогатиковые

Плодовые тела этого многочисленного семейства имеют характерные булавовидные или кустистые, древовидные формы, разветвленные в верхней части на веточки и имеющие общее толстое основание. Чаще окрашены в яркие желтоватые цвета. Некоторые из них (обычно с лиловым или голубоватым оттенком) могут, по литературным сведениям, вызывать желудочные боли. Массовое плодоношение рогатиковых длится с середины августа до середины сентября.

Род клавариадельфус

42. РОГАТИК ЯЗЫЧКОВЫЙ (с. 84)

Clavariadelphus ligula

(рогатик усеченный, булавница, задний язычок)

Растет с середины июля по сентябрь (массово в первой половине сентября) на почве и подстилке в лиственных, реже хвойных лесах, в достаточно влажных местах, группами, не часто.

Плодовое тело шириной около 1 см и высотой 5-7 (до 10) см, плоскобулавовидное, языковидное, с округлой или уплощенной вершиной, продольно-морщинистое, вначале кремовое, позднее охряно-желтое, желто-оранжевое со светлым войлочным основанием. Споровый порошок белый или бесцветный.

Мякоть упругая, кремовая, без запаха.

Употребление – съедобный (4-й категории) гриб низкого качества (отваривание около 5 минут).

43. РОГАТИК ПЕСТИКОВЫЙ (с. 125)

Clavariadelphus pistillaris

(рогатик булавовидный)

Растет в августе и сентябре в основном в лиственных лесах, редко. Встречается в более южных регионах. Занесен в Красную книгу России.

Плодовое тело высотой 5-10 (до 20) см и шириной около 2-3 см, булавовидное, продольно-морщинистое, светло-желтое или рыжеватое со светлым войлочным основанием. Споровый порошок белый.

Мякоть губчатая, светлая, без запаха, на срезе буреет.

Употребление – малоизвестный съедобный гриб (по некоторым сведениям, считается несъедобным).

Род Рамария

44. РАМАРИЯ ЖЕЛТАЯ (с. 84)

Ramaria flava

(рогатик, грибная лапша)

Растет с начала августа до конца сентября в лиственных и хвойных (чаще сосновых) лесах, на мшистых, влажных местах, не редко.

Плодовое тело высотой около 7-10 (до 30) см и шириной 5-10 (до 20) см, кустистое, разветвленное. Уплощенные веточки с притупленными кончиками кремового, желтого, серо-желтого цвета, позднее с оранжевым оттенком, имеют общее толстое беловатое основание высотой 2-3 (до 7) см и диаметром 4-5 см. Споровый порошок бледно-охряный.

Мякоть ломкая, светлая, белая или желтоватая, при надавливании краснеет, на срезе красно-бурая. С возрастом становится упруго-резинистой.

Употребление – съедобный в молодом возрасте гриб (4-й категории), используется свежим (отваривание около 10 минут). На некоторых людей оказывает небольшое слабительное действие.

45. РАМАРИЯ ГРОЗДЕВИДНАЯ (с. 81)

Ramaria botrytis

(рогатик гроздевидный, рамария кистевидная, куриные лапки)

Растет с середины июля до октября в лиственных и хвойных лесах, группами, редко.

Плодовое тело высотой 10-15 см и шириной 5-10 (до 15) см, кустистое, разветвленное, с короткими кудрявыми ветвями и толстым светлым основанием. Вначале беловатое, позднее желтовато-охристое с розовым оттенком и пурпурными окончаниями веточек. Споровый порошок охряный.

Мякоть беловатая, с приятным грибным запахом.

Употребление – съедобный гриб высокого качества, используется свежим (отваривание около 10 минут).

46. РОГАТИК ИНВАЛА (с. 81)

Ramaria Invalii

Растет со второй декады июля до конца сентября (массово в августе и начале сентября) на подстилке в хвойных лесах, группами, образует ряды, линии или «ведьмины круги», встречается часто, ежегодно.

Плодовое тело высотой 2-7 (до 10) см и шириной 2-5 см, кустистое, разветвленное, со стройными вертикально-пря-

мыми веточками, бледно-охряного или охряно-коричневого цвета. Споровый порошок охряный.

Мякоть хрупкая, позднее резинистая, светлая, без запаха.

Употребление – условно съедобный (по некоторым сведениям съедобный) гриб низкого качества, используется свежим (отваривание около 5 минут).

Сходство с рамарией желтой, имеющей более жесткую мякоть.

Род Клавулина

47. **КЛАВУЛИНА АМЕТИСТОВАЯ** (с. 81)

Clavulina amethystina

Растет со второй половины августа до октября в лиственных (с березой) и смешанных лесах, группами.

Плодовое тело высотой 3-5 (до 7) см, кустистое, серо-фиолетово-пурпурное, веточки с тупым окончанием. Основание образует короткую светлую ножку. Споровый порошок охряно-желтый.

Мякоть светлая, без особого запаха.

Употребление – съедобный гриб, используется в свежем виде.

48. **КЛАВУЛИНА ГРЕБЕНЧАТАЯ** (с. 82)

Clavulina cristata

(рогатик гребенчатый)

Растет с середины августа до конца сентября (массово с конца августа до середины сентября) в лиственных, чаще хвойных лесах, в траве, группами, пучком.

Плодовое тело кустистое 2-5 (до 8) см высотой, разветвленное, со сплюснутыми заостренными веточками желтоватого или кремового цвета с розоватыми окончаниями. Основание образует короткую плотную ножку 1-2 см высотой. Споровый порошок белый.

Мякоть хрупкая, светлая, без особого запаха, с горьким остаточным вкусом.

Употребление – считается несъедобной из-за горького привкуса.

Сходство. От других видов отличается острыми окончаниями веточек.

Род Спарассис

49 СПАРАССИС КУРЧАВЫЙ (с. 83)

Sparassis crispa

(грибное счастье, грибная капуста, кудри, коралловый гриб, гриб-баран)

Растет с конца июля до начала октября на корнях, у оснований стволов мертвых или живых хвойных деревьев (чаще сосны), вызывая желто-бурую (красную) гниль корней, одиночно, редко. Занесен в Красную книгу России.

Плодовое тело округлое, диаметром 10-15 (до 30) см, весом 1-3 (5) кг, разветвленное на мясистые курчавые лепестки с волнистым зубчатым краем, беловатого, кремового, желтоватого, позднее буроватого цвета. Все плодовое тело представляет собой зыбкое шелестящее сооружение овальной формы с короткой толстой буроватой ножкой. Споровый порошок желтоватый.

Мякоть мясистая, плотная, белая, со специфическим запахом.

Употребление – вкусный съедобный гриб (отваривание около 15 минут), может использоваться свежим (в супах, пригоден для жарения) и сушеным.

Семейство Альбатрелловые

Грибы этого семейства растут на почве и на древесине, встречаются редко. Съедобные представители альбатрелловых имеют плотную мякоть и требуют хорошего проваривания.

Род Альбатреллус

50. ТРУТОВИК ОВЕЧИЙ (с. 96)

Albatrellus ovinus

(краснопорка овечья, овечий гриб)

Растет в августе и сентябре на почве в хвойных лесах (с елью), на опушках, вырубках и просеках, группами, редко.

Шляпка диаметром 3-8 (до 15) см, плосковыпуклая с волнистым краем, часто растрескавшаяся или сросшаяся с другими шляпками, беловатая, серо-желтая с желтыми пятнами и чешуйками. Гименофор трубчатый, светлый, желтоватый, при надавливании желтеет. Споровый порошок белый.

Ножка длиной 2-4 (до 8) см и диаметром 1-2 (до 4) см, толстая, белая

Мякоть светлая, упругая, мясистая, на воздухе становится желто-зеленой.

Употребление – съедобный в молодом возрасте гриб (4-й категории) низкого качества (отваривание около 20 минут). Используется свежим, соленым, маринованным.

Род Грифола

51. ГРИФОЛА КУРЧАВАЯ (с. 84, 85)

Grifola frondosa

(гриб-баран)

Растет с середины августа до конца сентября в широколиственных лесах у основания старых дубов, реже кленов (на юге у буков и каштанов), редко, не ежегодно. Растет быстро, вызывает белую гниль. Занесен в Красную книгу России.

Плодовое тело диаметром 20-50 (до 80) см, весом до 10 кг, кустисто-листовидное, шаровидное или овальное по форме, разветвленное на многочисленные лопасти-шляпки.

Шляпка мелкая, языковидная, радиально-морщинистая с тонкой кожицей серого или светло-охряного цвета. Гименофор мелкотрубчатый, белый. Споровый порошок белый.

Ножка боковая или почти центральная, многократно разветвленная, беловатая.

Мякоть светлая, упругая, с возрастом жесткая, с приятным грибным запахом.

Употребление – хороший съедобный гриб (отваривание около 20 минут).

52. ГРИФОЛА РАЗВЕТВЛЕННАЯ (с. 86)

Grifola umbelata

(грифола зонтичная, трутовик разветвленный, трутовик ветвистый)

Растет с середины августа по октябрь в широколиственных лесах у основания дуба (реже клена, липы) и на гниющей древесине, редко. Занесен в Красную книгу России.

Плодовое тело диаметром 20-30 (до 50) см, весом до 4 кг, листовидное, округлое по форме, многократно разветвлен-

ное на лепестки-шляпки с общей короткой светлой ножкой. Споровый порошок белый.

Шляпка диаметром 1-4 см, овальная, тонкая, плосковыпуклая, вдавленная в середине, светло-охряная, позднее – буроватая. Гименофор трубчатый, нисходящий на ножку, белый.

Мякоть белая, плотная, волокнистая, с возрастом твердая.

Употребление – съедобный в молодом возрасте.

Семейство Фистулиновые

Род Печеночница

53. ПЕЧЕНОЧНИЦА ОБЫКНОВЕННАЯ (с. 87)

Fistulina hepatica

Растет с середины июля до конца сентября в лиственных лесах, на старых живых дубах, у основания или в дуплах, одиночно и группой-сростком, редко. Чаще встречается в более южных лесных регионах. Вызывает бурую гниль дерева.

Шляпка консольная, размером 15-20 (до 30) см, толщиной 3-5 (до 7) см, языковидная, вытянутая, суженная к ножке, сверху мелкобугорчатая, клейкая, оранжево-красная, позднее – пурпурно-красно-бурая. Гименофор мелкопористый, светлый, желтоватый, позднее коричневатый, при надавливании буреет. Споровый порошок бледно-ржаво-бурый.

Ножка боковая, короткая.

Мякоть плотномясистая, со светлыми прожилками, сочная, с оранжево-красным соком, позднее волокнистая, твердая.

Употребление – съедобный вкусный гриб (4-й категории) в молодом возрасте.

Семейство Пориевые (трутовиковые)

Трутовики имеют иногда довольно крупные плодовые тела, как правило, сидячие, консольные и произрастают на древесине. Консистенция мякоти у них чаще бывает жесткая, пробковая или деревянистая, поэтому в пищу такие трутовики не употребляются.

Род Пиптопорус

54. ТРУТОВИК БЕРЕЗОВЫЙ (с. 244)

Piptoporus betulinus

(березовая губка)

Растет с середины июля до конца сентября на отмершей, редко на живой древесине березы, часто, одиночно и группой, ежегодно. Вызывает красно-коричневую гниль.

Плодовое тело размером 5-10 (до 20) см, консольное, приросшее боком, в молодом возрасте почковидное, с округлым белым краем, сверху коричневатое, позднее копытовидное с округлым или толстым светлым краем, выпуклое сверху и плоское внизу, с твердой кожицей, которая превращается в твердую корку. Высохшие плоды сохраняются до следующего сезона. Споровый порошок белый.

Мякоть упругая, нежная, белая, с кисловатым вкусом и горьким послевкусьем. Позднее становится плотной, пробковидной.

Употребление – несъедобный гриб из-за неистребимого горького вкуса.

Семейство Гименохетовые

Род Инонотус

55. ТРУТОВИК СКОШЕННЫЙ (с. 92)

Inonotus obliquus

(чага, березовый гриб, черный гриб, древесный гриб, трутовик косотрубчатый)

Растет в течение всего сезона, паразитирует на березах (реже на ольхе, рябине, осине, иве) в углублениях или трещинах много лет, пока не погубит дерево, встречается не часто. На первой стадии развития может образовать на живом дереве бесплодные, стерильные наросты (чага – Inonotus obliquus f. sterilis), на второй стадии на мертвой древесине образует плодовые тела. Вызывает белую сердцевинную гниль.

Плодовое тело на первой стадии (чага) представляет собой нарост, желвак размером 5-20 (до 30) см полушаро-

видной неправильной формы с бугорчатой, шероховатой, трещиноватой поверхностью темного, черно-бурого, черного цвета. После отмирания дерева чага не растет. Начинается вторая стадия: на противоположной стороне ствола развивается сначала под корой пленчатое лопастное распростертое плодовое тело шириной до 30-40 см и длиной до 3 м с подвернутым краем древесно-коричневого или бурого цвета с мелко-трубчатым гимением. Трубочки растут под наклоном около 30 градусов к стволу. Созревая, гриб разрушает кору, а после распыления спор темнеет и засыхает.

Мякоть у чаги плотная, деревянистая темно-коричневого, буроватого цвета со светлыми прожилками, без запаха, отвар имеет вяжущий вкус. У плода тонкая, кожистая, древесного цвета, позднее темнеет.

Употребление – лечебное действие только у березовой чаги. Отвар чаги используют как заменитель чая. В народной медицине экстракт чаги применяется для лечения органов желудочно-кишечного тракта (гастриты, язва желудка), печени, селезенки, для профилактики и лечения раковых заболеваний. Современной медициной применяется, как тонизирующее и болеутоляющее средство, выпускаются экстракты чаги («Бефунгин» и другие).

Собирать чагу следует на живых деревьях и лучше весной, когда стволы деревьев хорошо видны. Нарост должен быть плотным, а не рыхлым. Молодую чагу можно срезать ножом, старую, крупную – топором. Чагу распиливают или разрубают на кусочки размером 5-6 см и сушат при температуре около 60 градусов (в духовке). Сушеная чага хранится два года.

Сходство с наростами, наплывами (капами) на стволах берез тоже округлой формы с потемневшей корой.

Семейство Полипоровые

Стоят особняком среди трутовиковых и по микроскопическим признакам, и по внешнему виду плодов: всегда имеют выраженную ножку и часто вполне съедобную консистенцию в молодом возрасте. В пищевом отношении наиболее интересны чешуйчатый и серно-желтый трутовики.

Род Полипорус

56. ТРУТОВИК ЧЕШУЙЧАТЫЙ (с. 88, 89)

Polyporus squamosus

(трутовик пестрый, пестрец, заячник, вязовик)

Растет с середины мая до конца августа в широколиственных лесах, парках, на живых и ослабленных деревьях (чаще на вязах), одиночно и группами, часто, ежегодно. Вызывает белую (желто-бурую) центральную гниль.

Шляпка диаметром 10-20 (до 40) см, сначала почковидная, позднее распростертая, толстая, мясистая, иногда вдавленная у основания, с загнутым, потом опущенным тонким краем, цвет поверхности светло-охристый, серовато-желтоватый с крупными прижатыми темно-коричневыми или бурыми чешуйками, расположенными концентрическими кругами. Гименофор светлый, пористый, с крупными угловатыми ячейками. Несколько шляпок растут веерообразно, черепитчато. Споровый порошок белый.

Ножка толстая, длиной 4-6 (до 10) см и диаметром 2-4 см, боковая, эксцентрическая, плотная, сверху светлая, сетчатая, к основанию черно-бурая.

Мякоть плотная, мясистая, упругая, с мучнистым приятным запахом, позднее твердая, жесткая.

Употребление – вкусный съедобный гриб (4-й категории), используется в молодом возрасте универсально – свежим, (отваривание около 30 минут), соленым, маринованным. Грибной фарш – вкусная начинка для пирожков.

57. ТРУТОВИК ЗИМНИЙ (с. 87)

Polyporus brumalis (Syn: Polyporus subarcularius)

(полипорус зимний)

Растет весной, в первой половине мая, и поздней осенью, сапротроф на древесине лиственных пород (береза, ольха, липа, рябина, ива) или гниющей древесине, погруженной в почву, одиночно и группами, не часто.

Шляпка чаще небольшая, диаметром 2-5 (до 10) см, плосковыпуклая, иногда с углублением, с загнутым краем, желто-бурого, коричневатого, серо-бурого цвета. Гименофор мелкотрубчатый, нисходящий по ножке, белый, позднее

кремовый. Споровый порошок белый.

Ножка тонкая, длиной 2-6 (до 10) см и диаметром около 1 см, центральная, твердая, бархатистая, серо-желтая, коричнево-каштановая.

Мякоть эластичная, в ноге плотная, позднее кожистая, твердая, беловатая или желтоватая.

Употребление – считается съедобным грибом в молодом возрасте (шляпка), используется в свежем (отваривание около 30 минут, мякоть упругая, но безвкусная) и сушеном виде.

Сходство. От изменчивого трутовика отличается выпуклой шляпкой, меньшими размерами, тонкой ножкой без ограниченной черной зоны.

58. ТРУТОВИК ИЗМЕНЧИВЫЙ (с. 245)

Polyporus varius

(трутовик пестрый, полипорус изменчивый)

Растет с конца июня до октября на пнях в лесу, парках, на валежнике лиственных пород (березы, ольхи, ивы, липы, дуба, ясеня), редко на живых деревьях. Вызывает белую гниль.

Шляпка часто крупная, диаметром 3-10 см, плоская, чаще воронковидная, тонкокожистая, светло-охряная, желто-бурая, иногда с более темным краем и радиальной полосатостью, с возрастом светлеет, холодной осенью буреет. Гименофор мелкотрубчатый, белый, нисходящий по ножке.

Ножка тонкая, длиной 1-4 см и диаметром 0,5-1 см, центральная, твердая, наполовину или почти вся резко, без постепенного цветового перехода ограничена темной, черно-бурой, бархатистой зоной.

Мякоть беловатая, кожистая, позднее деревянистая.

Употребление – несъедобный гриб из-за твердой консистенции.

Род Летипорус

59. ТРУТОВИК СЕРНО-ЖЕЛТЫЙ (с. 90, 91)

Laetiporus sulphureus

Растет с последней декады мая до сентября (массовое плодоношение с конца мая до третьей декады июня) в лиственных лесах, на мертвых или старых, ослабленных, пораженных де-

ревьях (чаще на дубах, ивах, реже на кленах ясенелистных, грушах), в парках, садах, одиночно и черепитчатыми группами, часто, ежегодно (формула урожайности 1в1н). Сапротроф и опасный паразит, вызывает бурую кубическую гниль.

Плодовое тело копытообразное, консольное, состоит из сидячей шляпки, прикрепленной боком. Часто шляпки срастаются основаниями в веерообразное плодовое тело весом до 5 кг. Иногда в молодом возрасте – каплевидная, наплывовидная масса желтого цвета.

Шляпка диаметром 5-15 (до 30) см, консольная, толстая, с неровной поверхностью, приросшая боком, округлая, веерообразная, с толстым овальным краем, позднее волнистым или тонким. Сверху желто-оранжевого, оранжевого, розово-оранжевого цвета, часто с желтоватым краем. Гименофор на нижней стороне мелкопористый, серно-желтый. Споровый порошок бледно-желтый.

Мякоть мясистая, упругая, сочная, светло-желтая со специфическим запахом, затем сухая, беловатая, еще позднее твердая и деревянистая. Старые грибы сильно поражаются насекомыми.

Употребление – съедобный (4-й категории) в молодом возрасте гриб универсального назначения (отваривание около 40-50 минут). Молодой, нежный и упругий используется в салатах, жареным, соленым и маринованным. Грибной фарш является вкусной начинкой для пирожков. Фарш из суховатой мякоти пригодится для яичной запеканки. На некоторых людей оказывает небольшое слабительное действие.

Семейство Телефоровые

Род Саркодон

60. ЕЖОВИК ПЕСТРЫЙ (с. 93)

Sarcodon imbricatum

(саркодон пестрый, ежовик чешуйчатый, ежовик черепитчатый, колчак, курочка, ястреб)

Растет с середины августа до ноября (массовое плодоношение со второй половины августа до конца сентября) на песчаных почвах в хвойных (чаще сосновых) лесах, группами, редко.

Шляпка диаметром 5-10 (до 20) см, плосковыпуклая или вдавленная, с загнутым краем, сухая, серо-коричневатая с темными черепитчатыми крупными отстающими чешуйками. Гименофор состоит из длинных (около 5 мм) ломких нисходящих сероватых шипов. Споровый порошок буроватый.

Ножка толстая, длиной 2-5 (до 8) см и диаметром 1-1,5 (до 3) см, цилиндрическая или с расширенным основанием, иногда эксцентрическая, сплошная, буроватая, иногда с фиолетовым оттенком, к основанию темная.

Мякоть плотная, сероватая, со специфическим пряным запахом и чуть горьковатым вкусом, позднее сухая и твердая.

Употребление – съедобный в молодом возрасте гриб (4-й категории) низкого качества (отваривание около 25 минут). Чаще используется соленым и маринованным.

Семейство Ежовиковые

Род Гиднум

61. ЕЖОВИК ЖЕЛТЫЙ (с. 93)

Hydnum repandum

(ежовик выемчатый)

Растет со второй половины июля по сентябрь (массовое плодоношение во второй половине августа и первой половине сентября) в лиственных и хвойных лесах, в траве или мху, группами, иногда рядами или ведьмиными кругами, не часто.

Шляпка диаметром 3-10 (до 15) см, выпуклая, выпукловогнутая, волнистая, неровная, часто с неправильными краями, сухая, от светло-охряной до рыжевато-оранжевой, в сухую погоду выцветающая до белой. Гименофор состоит из густых светлых кремовых шипиков, слегка нисходящих на ножку. Споровый порошок белый.

Ножка длиной 2-5 (до 8) см и диаметром 1-2 см, цилиндрическая или округлая, центральная или эксцентрическая, сплошная, светлая, желтоватая.

Мякоть плотная, хрупкая, светлая, без особого запаха, с возрастом твердеет и слегка горчит.

Употребление – съедобный гриб (4-й категории) в молодом возрасте (отваривание около 25 минут), используется свежим (вареным), сушеным и соленым.

Род Гериций

62. ЕЖОВИК КОРАЛЛОВИДНЫЙ (с. 94)

Hericium coralloides (Syn: Hericium clathroides)

(гериций ветвистый, гериций коралловый, гериций решетчатовидный)

Растет с начала июля до середины сентября на пнях и валежнике лиственных пород (осина, дуб, чаще береза), единично, очень редко. Внесен в Красную книгу России.

Плодовое тело кустистое, разветвленное, размером 5-15 (до 20) см, белое или кремовое, с длинными (0,5-2 см), густыми, ровными или изогнутыми, хрупкими шипами. Споровый порошок белый.

Мякоть упругая, волокнистая, белая с приятным грибным запахом, позднее – жесткая.

Употребление – считается съедобным грибом.

Семейство Лисичковые

Семейство включает 4 рода (около 100 видов грибов), в России встречается 3 рода, 10 видов. Интересно тем, что лисичковые грибы имеют складчатый тип гименофора – кожистые складки с туповатыми краями (долгое время их относили к пластинчатым грибам).

Род Кратереллус

63. ВОРОНОЧНИК РОЖКОВИДНЫЙ (с. 96)

Craterellus cornucopioides (Syn: Cantharellus cornucopioides)

(вороночник воронковидный, лисичка серая)

Растет с начала июля до последней декады сентября (массово с середины августа до середины сентября) в лиственных и смешанных лесах, во влажных местах, у дорог, группой-сростком и колонией, не часто.

Шляпка диаметром 3-5 (до 8) см, трубковидная (углубление переходит в полую ножку), с отвернутым, лопастным, неровным краем. Внутри волокнисто-морщинистая, коричнево-черная или почти черная, в сухую погоду коричневатая, серо-бурая, снаружи крупно-складчатая, восковатая, с

сероватым или серо-лиловым налетом. Споровый порошок белый.

Ножка длиной 5-7 (до 10) см и диаметром около 1 см, трубчатая, полая, серая, зауженная к основанию, коричневатая или черно-бурая, жесткая.

Мякоть тонкая, ломкая, пленчатая, серая (после отваривания черная), без запаха.

Употребление – съедобный гриб (4-й категории), используются только шляпки (ножки жесткорезинистые) свежими (отваривание около 10-15 минут), сушеными (мякоть светлеет). В зарубежной Европе считается деликатесным грибом, используется для супов и для приправ (в порошке).

Сходство. От вороночника извилистого (Craterellus sinuosus) серого цвета отличается полой ножкой, полость которой является продолжением воронки.

64. ВОРОНОЧНИК ИЗВИЛИСТЫЙ (с. 245)

Craterellus sinuosus (Syn:Cantharellus cinereus)

(лисичка серая)

Растет с конца июля до середины сентября в лиственных и смешанных лесах (с березой, дубом), во влажных местах, у дорог, группой-пучком и колонией, иногда рядом с вороночником рожковидным, не часто, ежегодно.

Шляпка диаметром 3-5 см, воронковидная, с отвернутым, волнистым, неровным резным краем. Внутри гладкая, радиально-морщинистая, волокнистая, коричнево-бурая со светлым краем, в сухую погоду светлая, серо-коричневая, серопепельная, снаружи морщинистая, мелкоскладчатая, восковатая, с лиловым или сизым налетом.

Ножка длиной 3-5 см и диаметром около 0,5 см, суженная к основанию, продольно-ямчатая, твердая, сплошная, затем полая, коричневая, серо-коричневая, серо-охряная.

Мякоть тонкая, пленчатая, в ножке резинистая, без запаха.

Употребление – считается несъедобным грибом (по мнению некоторых специалистов, съедобным, но мякоть совершенно безвкусная).

Сходство – с вороночником рожковидным, от которого отличается отсутствием общей трубчатой полости у молодых грибов, шляпка ворончатая и более резко сужается и

визуально отделена от ножки. Цвет плодового тела светлее, серее или охрянее в сухую погоду, чем у вороночника рожковидного.

Род Кантареллус

65. ЛИСИЧКА НАСТОЯЩАЯ (с. 95)

Cantharellus cibarius

(лисичка желтая)

Растет со второй декады июня до октября (массово при благоприятных условиях с июля до начала сентября почти непрерывно) в лиственных (с березой) и хвойных лесах, часто в елово-березовых, на почве, в траве, во мху, на опушках, в увлажненных местах, группой, иногда рядами или ведьмиными кругами (на открытых местах мицелий прирастает на 5-10 см в год). Встречается часто, по литературным источникам, формула урожайности 5в5с/н. Плодовые тела редко червивеют, только в очень сухую погоду. Растет медленно, любит дожди, но и жару переносит хорошо. Существует две формы плодовых тел: желтая и белая, светлая. Последняя появляется немного позже (к началу июля) и растет до сентября.

Шляпка диаметром 3-8 (до 10) см, сначала неровно выпуклая, плоская с волнистым краем, потом воронковидная с неровным тонким краем, ярко-желтого или бледно-желтого цвета. Гименофор складчатый, желтоватый, нисбегающий на ножку. Споровый порошок белый.

Ножка диаметром 0,5-2 и длиной 3-6 (до 10) см, цилиндрическая, часто суженная к основанию, гладкая, сплошная, волокнистая, светло-желтая.

Мякоть плотная, мясистая, слегка резинистая, ломкая, со специфическим приятным грибным запахом.

Употребление – съедобный и полезный, вкусный гриб (3-й категории), содержит витамины B_1, B_2, PP, микроэлементы цинк, медь. Используется свежим (отваривание около 25 минут), сушеным, соленым, маринованным. Вкусен тушеным с овощами. Из-за плотной мякоти трудно усваивается организмом.

Добавление. Белая форма имеет светлый, как бы выгоревший цвет шляпки и ножки. Пластинки желтые и выглядят темнее шляпки. Мякоть более мясистая. В остальном не отличается от желтой формы.

66. **ЛИСИЧКА ЖЕЛТЕЮЩАЯ** (с. 126)

Cantharellus lutescens

Растет в августе и сентябре в хвойных, чаще еловых лесах, группами, не часто.

Шляпка диаметром 2-5 см, глубоковоронковидная с завернутым резным краем, тонкая, сухая, желто-коричневая. Гименофор сначала почти гладкий. Позднее сморщенный, состоящий из тонких извилистых желтых с оранжевым оттенком складок, нисбегающих на ножку, позднее сереющих. Споровый порошок белый.

Ножка длиной 5-7 (до 10) см и диаметром около 1 см, суженная к основанию, изогнутая, иногда продольно-складчатая, полая, одноцветная с гименофором, желтая.

Мякоть плотная, слаборезинистая, ломкая, желтоватая, без особого запаха.

Употребление – считается съедобным грибом (4-й категории), используется свежим (отваривание около 15-20 минут) и сушеным.

Порядок Агариковые (пластинчатые)

Семейство Плевротиевые (вешенковые)

Плодовые тела часто имеют характерную боковую или эксцентрическую ножку и растут группой, иногда веерообразно, черепитчато располагаясь друг над другом на мертвой древесине. Мякоть у большинства плотная, твердая, в старом возрасте жесткая и несъедобная.

Род Вешенка

67. **ВЕШЕНКА ОБЫКНОВЕННАЯ** (с. 98)

Pleurotus ostreatus

(вешенка устричная, устричный гриб)

Растет с конца сентября до декабря (по литературным данным, в первой половине – конце мая и июне), до самых заморозков и выпадения снега (массовое плодоношение в октябре), на стволах и пнях лиственных деревьев (дуб, береза, рябина, осина, ива) в лиственных и смешанных лесах, в парках, садах, группами, не редко, ежегодно. Существует две

формы: светлая и серая, которая растет поздней осенью (с конца сентября). Культивируется в промышленных масштабах (в Голландии, Германии, Франции и теперь в России).

Шляпка округлая, диаметром 3-10 (до 25) см, веерообразно срастаясь, сначала выпуклая, с завернутым краем, позднее – воронкообразная, уховидная, с тонким краем, гладкая, матовая, темно-серая, сине-серая, позднее пепельная, стального оттенка (или беловатая, желтоватая, сероватая, палевая у светлой формы).

Пластинки нисходящие, средней частоты и редкие, широкие, белые, позднее сероватые, часто с перемычками (анастомозами) в нижней части. Споровый порошок белый или розоватый.

Ножка короткая, длиной 1-3 см и диаметром 1-2 см, эксцентрическая, боковая, короткая, иногда почти незаметная, цилиндрическая, изогнутая, гладкая, светлая, часто с войлочным основанием.

Мякоть плотная, мясистая, белая, позднее твердая, резинистая (особенно в ножке), сероватая, со слабым грибным запахом.

Употребление – вкусный съедобный (4-й категории) гриб (лучше в молодом возрасте до 7-10 см), у старых грибов ножка несъедобна (отваривание около 25 минут). Используется универсально: в супах (мелко нарезанная), во вторых блюдах, в солении и т.д.

Сходство с вешенкой рожковидной, от которой отличается толстым опущенным краем и более короткими пластинками, не опускающимися до основания ножки.

68. ВЕШЕНКА РОЖКОВИДНАЯ (с. 98)

Pleurotus cornucopiae

(Вешенка обильная)

Растет с последней декады мая до октября (единично в июле и августе) на пнях и валежнике лиственных пород (вяз, осина, береза, дуб, клен, рябина), группами, часто, ежегодно.

Шляпка диаметром 3-7 (до 15) см, вдавленная, воронковидная, рожковидная, реже лопатовидная, лопастная, беловатая, палевая или бледно-желто-охряная, часто с волнистым краем, с возрастом выцветающая или желтеющая.

Пластинки нисбегающие далеко по ножке, редкие, узкие, беловатые. Споровый порошок белый.

Ножка длиной 2-5 см и диаметром около 1 см, эксцентричная, редко центральная или боковая, суженная к основанию, сплошная, светлая или палевая.

Мякоть белая, мясистая, с возрастом твердая, со слабым мучным запахом.

Употребление – съедобный гриб (4-й категории) в молодом возрасте (отваривание около 20 минут).

Сходство. Светлоокрашенные вешенки похожи друг на друга, к тому же рожковидная вешенка не всегда рожковидной формы, иногда языковидной, напоминает обыкновенную, но, как правило, вдавленная, с приподнятым краем, растущим вверх. И пластинки нисбегают гораздо ниже.

Добавление. Другая светлая вешенка наших лесов (съедобный в молодом возрасте гриб, но низкого качества) – **вешенка легочная** (Pleurotus pulmonarius) – или иначе вешенка беловатая, вешенка весенняя, вешенка буковая – встречается с мая по сентябрь на отмершей древесине и ветках лиственных пород (липы, березы, осины) Шляпка у нее поменьше, 3-5 (до 10) см, языковидная или округлая, выпуклая, тонкая, гладкая с тонким опущенным лопастным или надтреснутым краем, белая или желтоватая, пластинки частые. Ножка короткая или совсем отсутствует, длиной 1-2 см и диаметром 0,5-1 см, боковая, цилиндрическая, сплошная, белая, опушенная в основании. Мякоть гораздо тоньше, чем у рожковидной, но плотная, белая, с запахом сырости.

69. ВЕШЕНКА ДУБОВАЯ (с. 98)

Pleurotus dryinus

Растет со второй половины июля до сентября на валежнике широколиственных пород (дуб, вяз), группами, редко.

Шляпка диаметром 5-8 (до 15) см, плоская или выпуклая, матовая, мелкоопушенная темными чешуйками, желтовато-серая, серо-коричневатая, мясистая, с завернутым краем, часто с малозаметными остатками покрывала.

Пластинки нисходящие, частые, белые, светлые, позднее желтоватые. Споровый порошок белый.

Ножка длиной 2-5 см и диаметром 1-3 см, толстая, сужен-

ная к основанию, мелкочешуйчатая, с ребрами нисходящих пластинок, беловатая, желтоватая, с быстро исчезающим кольцом.

Мякоть плотная, светлая или желтоватая, довольно рано твердеет.

Употребление – съедобный гриб в молодом возрасте (отваривание около 25 минут).

Род Паннелюс

70. ВЕШЕНКА ОСЕННЯЯ (с. 98)

Panellus sirotinus (Syn: Pleurotus salignus)

(паннелюс поздний, вешенка поздняя, вешенка ольховая, свинуха ивовая)

Растет с последней декады сентября до декабря, до снега и морозов (массовое плодоношение в октябре), в лиственных и смешанных лесах, на замшелом валежнике лиственных пород (ольха, тополь, береза, дуб, осина), группами, не часто, ежегодно. Один из самых позднерастущих грибов. Оттепели с температурой около 5 градусов тепла ему вполне хватает для плодоношения.

Шляпка размером 4-5 (до 15) см, боковая, лопастевидная, уховидная, мясистая, сначала с загнутым краем, позднее с прямым, тонким, иногда неровным, мелко-опушенная, слабослизистая, в сырую погоду блестящая. Цвет шляпки бывает самых разнообразных темных оттенков: чаще серо-буро-оливковая, сине-зелено-коричневая, иногда серая или коричневая, с лиловым оттенком или желтовато-зелеными светлыми пятнами.

Пластинки частые, приросшие или слабонисходящие, желтоватые, бледно-охряные, желто-охряные, с возрастом – охряные или охряно-буроватые. Споровый порошок белый или лиловатый.

Ножка длиной 2-3 см и диаметром 1-2 (до 4) см, цилиндрическая, короткая, иногда почти отсутствует, изогнутая, боковая, мелкочешуйчатая, охряная или желто-коричневатая.

Мякоть плотная, мясистая, водянистая в сырую погоду, светлая или желтоватая, с возрастом становится жесткой и резинистой.

Употребление – съедобный (4-й категории) в молодом возрасте гриб (отваривание около 25 минут). В зрелом возрасте – жестковатый, с толстой скользкой кожицей. После морозов немного теряет вкусовые качества, но вполне съедобен. Используется для приготовления вторых блюд и соления.

Род Пилолистник

71. ПИЛОЛИСТНИК ЧЕШУЙЧАТЫЙ (с. 99)

Lentinus lepideus

(шпальный гриб)

Растет с последней декады июня до сентября (массовое плодоношение в июле) на валежнике, пнях, сухих хвойных деревьях и на обработанной древесине (столбах, шпалах, срубах), не часто, одиночно и группами, ежегодно. Разрушая деревянные постройки, наносит большой вред.

Шляпка диаметром 3-10 (до 15) см, сначала выпуклая, с загнутым краем, позднее плосковдавленная, слабоворончатая, с тонким краем, сухая, мясистая, грязно-белая, светло-охряная с коричневыми или бурыми чешуйками (крупными в центре шляпки).

Пластинки средней частоты, нисходящие, светлые, желтоватые, с неровным, крупнозазубренным краем (характерный признак). Споровый порошок белый.

Ножка длиной 2-5 (8) см и диаметром 1-2 см, центральная или эксцентричная, сильно суженная к основанию, часто изогнутая, сплошная, твердая, светло-охряная с буроватыми чешуйками.

Мякоть твердая, упругая, светлая, с хорошим грибным запахом, в ноге деревянистая, позднее жесткая, сухая.

Употребление – съедобный (3-й категории) в молодом возрасте гриб (отваривание около 25 минут), используется свежим (для вторых блюд), соленым и маринованным.

72. ПИЛОЛИСТНИК ТИГРОВЫЙ (с. 87)

Lentinus tigrinus

Растет с конца июля по сентябрь на пнях и валежнике лиственных пород, группами, не часто.

Шляпка диаметром 3-6 (10) см, сначала выпуклая, с за-

гнутым краем, позднее – вдавленная, воронковидная, с тонким, неровным краем, тонкомясистая, сухая, беловатая, кремовая, с темными, черно-коричневыми чешуйками.

Пластинки нисходящие, частые, с мелкозазубренным краем, желтоватые, позднее охряные. Споровый порошок белый.

Ножка тонкая, диаметром около 0,5 см и длиной 3-5 см, суженная, центральная или эксцентрическая, буроватая, с мелкими черно-коричневыми чешуйками, темнее к основанию.

Мякоть плотная, тонкомясистая, кожистая, светлая или белая, без особого запаха.

Употребление – съедобный в молодом возрасте гриб (отваривание около 25 минут).

Род Лентинеллус

73. ЛЕНТИНЕЛЛУС УХОВИДНЫЙ (с. 99)

Lentinellus cochleatus

(лентинеллус ракушковидный)

Растет с середины августа до конца сентября в широколиственных лесах на погруженной в почву древесине лиственных пород (дуб, клен), группами-сростками, редко.

Шляпка диаметром 3-6 (до 10) см, тонкая, лопастная, незамкнутая по окружности, воронковидная, закрученно-уховидная, спирально-раковиновидная, с загнутым волнистым краем, красно-коричневого, рыжевато-коричневого цвета.

Пластинки частые, нисходящие, зубчатые, светлые. Споровый порошок белый.

Ножка длиной 3-5 (до 10) см и диаметром около 0,5 см, эксцентрическая или боковая, бороздчатая, плотная, рыжеватая одного цвета со шляпкой или светлее.

Мякоть тонкая, кожистая, плотная, водянистая, кремовая или коричневатая, с анисовым запахом.

Употребление – малоизвестный съедобный гриб (4-й категории) низкого качества, используется свежим (отваривание около 25 минут).

Род Панус

74. ПАНУС УХОВИДНЫЙ (с. 100)

Panus conchanus (Syn: Lentinus torulosus)

Растет с июля по октябрь на валежнике и пнях лиственных пород (береза, осина), группами-сростками, редко.

Шляпка диаметром 4-8 (до 10) см, неправильной формы, уховидная, раковиновидная, вдавленная, ворончатая, с неровным завернутым тонким краем, позднее волнистым, прямым или опущенным, гладкая, тонкая, сначала охряно-коричневатая с лиловым оттенком, затем коричневатая, иногда с лиловым краем, позднее палевая, кожаная.

Пластинки средней частоты, узкие, нисходящие, беловато-розовые, лилово-беловатые, затем желтоватые, желто-коричневые. Споровый порошок белый.

Ножка короткая, эксцентрическая или боковая.

Мякоть тонкая, кожистая, жесткая, белая.

Употребление – малоизвестный съедобный гриб, используется свежим, маринованным.

Род Крепидот

75. КРЕПИДОТ МЯГКИЙ (с. 97)

Crepidotus mollis

Растет с середины мая до конца октября (массовое плодоношение в июне-июле и сентябре) на мертвой древесине, ветках лиственных пород (осина, липа), группами, часто, ежегодно.

Шляпка размером 2-5 (до 8) см, округлая, сидячая, сначала почковидная, позднее раковиновидная, иногда с изогнутым краем, светло-палевая, грязно-охряная, желтоватая, гладкая или мелковолосистая.

Пластинки частые, вильчатые, веерообразно расходятся из места крепления шляпки к стволу, светлые, палевые, позднее – коричневатые. Споровый порошок охряный.

Ножка в зачаточном состоянии, боковая, светлая, чаще отсутствует.

Мякоть мягкая, светлая, без запаха.

Употребление – малоизвестный съедобный гриб низкого качества (по некоторым литературным сведениям, несъедобный), используется свежим (отваривание около 10 минут), сушеным.

Семейство Болетовые

Из 250 видов этого семейства в России встречается около 50, в основном растут в лесах, на почве. Большинство образуют микоризу с деревьями разных пород. Это классические по форме грибы, состоящие из шляпки и ножки. Характерный признак – трубчатый тип гименофора. В семейство входят наиболее благородные, вкусные, мясистые грибы. Лучшие из них годятся для супов, для сушки, а молодые грибы разных видов – для маринования и соления.

Род Болетус

76. БЕЛЫЙ ГРИБ (с. 101–105)

Boletus edulis

(боровик, коровка)

Растет с середины июня до середины октября в три-четыре слоя: редкие и единичны в конце июня (колосовики), урожайный слой в середине июля (жнивники), массово во второй половине августа и в первой половине сентября (листопадники), в лиственных, хвойных и смешанных лесах (несколько видовых форм), не в сырых местах. Микоризу образует с нескольким породами (ель, сосна, береза, дуб), летом встречается в молодых рощах и посадках, осенью – глубже в лесу, у старых деревьев, у тропинок и заброшенных дорог. Летом одиночно, осенью группой, семьей (разновозрастная группа), часто, ежегодно. Цикл урожайности не определен.

Шляпка диаметром 5-10 (до 30) см, сначала округлая, полушаровидная, позднее подушковидная, у молодых грибов опушенная, потом – гладкая, в сухую погоду слабоморщинистая, матовая, в мокрую – блестящая, немного слизистая. Цвет шляпки зависит от пород деревьев, рядом с которыми произрастает (и образует микоризу): серо-охряный, каштановый, буро-коричневый или темно-красно-бурый.

Трубчатый слой мелкопористый, свободный, сначала белый, позднее желтый или желто-зеленый. Споровый порошок желто-бурый.

Ножка длиной 8-10 (до 20) см и диаметром 2-5 (до 10) см, толстая, сначала клубневидная, позднее булавовидная или расширенная к основанию, иногда морщинистая, охряная

или коричневатая со светлым сетчатым рисунком, сплошная или выполненная.

Мякоть мясистая, плотная, белая со слабым редечным запахом и ореховым вкусом. При правильной сушке остается светлой, кремовой.

Употребление – вкусный съедобный гриб (1-й категории) универсального применения, считается одним из самых качественных грибов. Используется свежим (в супах дает светлый, прозрачный бульон), сушеным (очень ароматен), мороженым, соленым и маринованным (молодые грибы). Относится к безусловно съедобным грибам, из которых можно готовить блюда без предварительного отваривания (или отварить 10-15 минут).

Различают от 4 до 18 форм белого гриба, зависящих от места обитания: еловая, сосновая, березовая, дубовая, бронзовая, сетчатая и другие. Отличия в основном касаются цвета шляпки, формы ножки и ее сетчатого рисунка. Иногда формы трудно отличимы одна от другой.

Еловая форма белого гриба (А) (Boletus edulis f. edulis) встречается в еловых и смешанных с елью лесах. Цвет шляпки каштаново-коричневый, коричнево-бурый, неравномерный, с белыми размытыми пятнами. Ножка сначала толстая, клубневидная, позднее – булавовидная и длинная, расширенная к основанию. Сетчатый рисунок заметен в верхней части ножки.

Сосновая форма белого гриба (Б) (Boletus edulis f. pinicola) встречается на песчаных почвах в сосновых борах и в смешанных с сосной лесах. Цвет шляпки темно-красно-коричневый с сизым оттенком и со светлым краем (самая темная шляпка). Ножка короткая, толстая, утолщенная к основанию, серо-коричневая или рыжевато-коричневая с заметным сетчатым рисунком по всей ножке.

Березовая форма белого гриба (В) (Boletus edulis f. beticola) растет в березовых и смешанных с березой лесах. Цвет шляпки светло-коричневый, серо-бурый, охряно-бурый, светлее к краю, гименофор из коротких трубочек. Ножка толстая, булавовидная, с утолщением, не длинная, с сетчатым рисунком в верхней части.

Дубовая форма белого гриба (Г) (Boletus edulis f. quercicola) является более теплолюбивой, массово встречается летом в широколиственных, дубовых лесах. Цвет шляпки серовато-

коричневый с белесыми пятнами, ножка довольно длинная, утолщенная к основанию, одного цвета со шляпкой, со слабой сеткой по всей длине ножки. В дубовых лесах произрастает и **бронзовая форма** с мелкоморщинистой бронзово-буро-коричневой шляпкой с более темной вершиной, с серо-палевой ножкой и малозаметным сетчатым рисунком почти по всей нетолстой ножке.

Сходство. Очень большое с горьким желчным грибом, который растет в тех же местах, но несколько позднее – с середины июля до конца сентября. Споровый слой желчного гриба имеет розоватый оттенок, а сам гриб горький на вкус (если лизнуть срез).

77. ДУБОВИК ОБЫКНОВЕННЫЙ (с. 107)

Boletus luridus

(дубовик оливково-бурый, поддубник, поддубовик, синяк)

Растет с последней 5-дневки мая до октября (массовое плодоношение в августе-сентябре) в светлых лиственных (дубовых) и смешанных лесах (с дубом, старыми березами, липами), на полянах и обочинах, группами, не часто.

Шляпка диаметром 3-10 (до 20) см, полушаровидная, сухая, бархатистая, потом подушковидная, голая, серо-охряная, оливково-охряная, иногда желто-бурая, позднее коричневатая с красным оттенком, при надавливании синеет.

Трубчатый слой мелкопористый, свободный, желто-оливковый, позднее красноватый, при надавливании синеет. Споровый порошок бурый.

Ножка длиной 5-10 (до 15) см и диаметром 3-5 см, булавовидная, утолщенная, желто-охряная с буро-красным рисунком в нижней части, темная, красно-бурая в основании.

Мякоть толстая, мясистая, желтая, в основании ножки – красноватая, на срезе быстро синеет, потом буреет, без особого запаха.

Употребление – в России считается хорошим съедобным грибом (2-й категории), используется свежим (отваривание около 15 минут), сушеным. В западной Европе считается условно съедобным, а в Северной Америке ядовитым или ядовитым в присутствии алкоголя.

Сходство с сатанинским грибом, который в наших лесах средней полосы практически не встречается, обладает сероватой шляпкой и по последним данным не ядовит.

78. ДУБОВИК КРАПЧАТЫЙ (с. 106)

Boletus erythropus

(поддубник, боровик зернистоногий, болетус красноножковый)

Растет в августе-сентябре (на юге – с конца мая) в лиственных и хвойных (с елью) лесах, в средней полосе редко.

Шляпка диаметром 5-15 (до 20) см полушаровидная, подушкообразная, сухая, матовая, бархатистая, позднее гладкая, каштаново-коричневая, красно-бурая, черно-коричневая, со светлым краем, при надавливании темнеет. Споровый порошок оливково-коричневый.

Трубчатый слой желто-оливковый, позднее красно-оранжевый, при надавливании синеет.

Ножка длиной 5-10 см и диаметром 2-3 см, клубневидная, бочковидная, позднее утолщенная к основанию, желто-красная с пятнистыми мелкими темно-красными чешуйками, крапинками, сплошная или выполненная.

Мякоть плотная, мясистая, ярко-желтая, в ноге – красноватая, на срезе быстро синеет.

Употребление – съедобный (2-й категории) или условно съедобный гриб (отваривание около 15 минут).

Род Болетинус

79. БОЛЕТИНУС ПОЛОНОЖКОВЫЙ (с. 93)

Boletinus cavipes

(болетин полоножковый)

Растет с конца августа до октября в сухих лиственничных и смешанных с лиственницей лесах и посадках, одиночно и группами, редко.

Шляпка диаметром 4-6 (до 10) см, плосковыпуклая, с загнутым краем, сухая, мелкочешуйчатая, матовая, с остатками покрывала, желто-коричневая или красновато-коричневая.

Трубчатый слой состоит из крупных, радиально располо-

женных желтоватых или желто-оливковых трубочек, слабонисходящих по ножке. Споровый порошок желто-бурый.

Ножка длиной 3-5 (до 8) см и диаметром 0,5-1 см, цилиндрическая, с исчезающим светлым кольцом. Выше кольца – желтоватая, ниже – коричневатая.

Мякоть желтоватая, в ноге – буроватая.

Употребление – малоизвестный съедобный гриб (4-й категории), используется свежим.

Род Гиропорус

80. ГИРОПОРУС КАШТАНОВЫЙ (с. 109)

Gyroporus costaneus

(каштановый гриб, каштановик, заячий гриб)

Растет с конца июля до сентября в светлых широколиственных и смешанных лесах, на песчаной почве, одиночно, редко. Чаще встречается в южных областях. Занесен в Красную книгу России.

Шляпка диаметром 4-10 см, сначала выпуклая, бархатистая, позднее плосковыпуклая, распростертая, гладкая, иногда с поднятым вверх краем, сухая, матовая, каштанового или красно-коричневого цвета.

Трубчатый слой мелкопористый, белый, позднее желтоватый, кремовый, свободный. Споровый порошок желтоватый.

Ножка длиной 4-7 см и диаметром 1-2 см, цилиндрическая, утолщенная к основанию, гладкая, ломкая, желто-коричневая, внутри выполненная, ячеистая, позднее почти полая.

Мякоть белая, хрупкая, с грибным запахом.

Употребление – малоизвестный съедобный гриб (2-й категории) средних вкусовых качеств, используется свежим, сушеным и маринованным.

81. ГИРОПОРУС СИНЕЮЩИЙ (с. 108)

Gyroporus cyanescens

(синяк, гиропор березовый)

Растет с конца июля до сентября на песчаной почве в лиственных и смешанных (с березой, дубом) лесах, одиночно,

редко. Чаще встречается в южных областях. Занесен в Красную книгу России.

Шляпка диаметром 5-10 (до 15) см, полушаровидная, выпуклая, выпукло-распростертая, сухая, матовая, мелкочешуйчатая, бледная, грязно-белая, серо-желтая, охряно-буроватая. При надавливании быстро синеет.

Трубчатый слой мелкопористый, свободный, белый, позднее желтоватый, от прикосновения синеет. Споровый порошок желтый.

Ножка длиной 5-8 см и диаметром 1-3 см, толстая, клубневидная, потом утолщенная к основанию, в самом низу иногда утонченная, серовато-буроватая, цвета шляпки, при надавливании синеет. Кольца нет, но гладкий верх ножки резко отделяется от остальной слабоопушенной части. Внутренность ножки выполненная, позднее ячеистая, почти полая.

Мякоть хрупкая, белая, кремовая, с грибным запахом, на срезе быстро и сильно синеет.

Употребление – малоизвестный съедобный (2-й категории) гриб, по литературным сведениям, высоких вкусовых качеств. Используется свежим, сушеным, соленым и маринованным.

Род Тилопилус

82. ЖЕЛЧНЫЙ ГРИБ (с. 232)

Tylopilus felleus

(горчак, ложный белый гриб, горькушка)

Растет со второй половины июля до конца сентября (массовое плодоношение до конца августа) в хвойных (сосновых и еловых) и лиственных лесах, на почве, около пней и стволов, иногда на гнилой древесине, одиночно и группой, часто, ежегодно.

Шляпка диаметром 4-10 (до 15) см, выпуклая, подушковидная, сухая, слабоопушенная, позднее гладкая, желто-коричневатая, серо-охряная, реже каштаново-коричневая.

Трубчатый слой приросший, сначала белый, позднее грязно-розовый, от прикосновения слабо краснеет. Споровый порошок розовый.

Ножка длиной 3-7 см и диаметром 1-3 см, вздутая, булавовидная, расширенная к основанию, желтовато-охряная,

темнее внизу, с коричнево-бурым сетчатым рисунком или просто с бурыми волокнистыми чешуйками.

Мякоть мясистая, упругая или мягкая, белая, без запаха, с горьким или жгучим вкусом, на срезе слабо розовеет, почти никогда не червивеет.

Употребление – несъедобный гриб из-за горького вкуса.

Сходство с белым грибом и березовиком, иногда и растет в тех же местах. От белого отличается более светлой, сероватой (как правило) шляпкой, темным сетчатым рисунком на ножке (у белого – светлая сеточка), розоватым трубчатым слоем (в молодом возрасте, однако, трубочки белые), розовеющей на срезе мякотью, отсутствием приятного грибного запаха и, самое главное, горьким, желчным вкусом (можно лизнуть срез мякоти). От березовика легко отличается по сетчатой ножке и вкусу. С белым можно перепутать по форме, а с березовиком – по цвету шляпки. При определенной внимательности горчак легко отличим от этих грибов, но если хоть один попадет в общую кастрюлю, то пропало все блюдо.

Горечь этого гриба не удается ликвидировать никакими способами: ни вымачиванием, ни солением, ни вывариванием (как и у березового трутовика).

Род Лекцинум

83. БЕРЕЗОВИК ОБЫКНОВЕННЫЙ (с. 110, 111)

Leccinum scarbum

(обабок, подберезовик)

Растет с последней 5-дневки мая до середины октября, слоями, в лиственных и смешанных (с березой) лесах, в редколесье, в молодых березках, в траве, одиночно и группами, часто, ежегодно. Первый малоурожайный слой (колосовики) растет весь июнь, второй, тоже слабый – во второй половине июля (жнивники), третий, урожайный слой (листопадники) начинается с середины августа и растет с небольшим перерывом до середины сентября. Слои у березовика обыкновенного часто бывают размытыми, между ними нет абсолютного безгрибья.

Шляпка диаметром 3-10 (до 20) см, полушаровидная, выпуклая, подушковидная в зрелости, сухая, матовая, серо-коричневая, каштаново-коричневая или буро-коричневая.

Трубчатый слой свободный, сначала мелкопористый, светлый, позднее серый, серо-бурый, выпуклый. Споровый порошок желто-бурый.

Ножка длиной 5-12 (до 20) см и диаметром 1-3 см, длинная, цилиндрическая, слабо расширенная к основанию, плотная, продольно-волокнистая, беловатая с темно-серыми или черно-бурыми продольными чешуйками.

Мякоть в молодом возрасте светлая, плотная, нежная, позднее рыхлая, дряблая, водянистая, а в ножке жестко-волокнистая.

Употребление – хороший съедобный гриб (2-й категории) в молодом возрасте. Используется в супах и вторых блюдах (отваривание около 10-15 минут), сушеным, мороженым, соленым и маринованным. При обработке мякоть чернеет.

Собирать следует только молодые твердые грибы, старые до дому не донесешь – мягкие, они быстро дозревают в корзине и сильно мнутся. По крайней мере надо снимать старый созревший пористый слой, питательность которого низкая, а бульон будет вязким и непрозрачным.

Различают более 10 форм березовика, некоторые из них считаются родственными видами. Обабок можно назвать классической серо-бурой, коричневой формой. В России наиболее распространены черная, белая (болотная) и розовеющая формы (многими микологами выделяются в отдельные виды).

Березовик черный (А) (Leccinum scarbum f. melaneum) (черноголовик) растет с середины июля до конца сентября в сырых березовых и смешанных (с березой) лесах, на пригорках, у мокрых лужаек, у дорог, одиночно и группами, не часто. Шляпка не очень крупная, до 10 см в диаметре, темно-бурая или черно-бурая, ножка покрыта множеством густых черно-бурых чешуек и кажется темнее, чем у других форм березовика. Мякоть гриба твердая, плотная, иногда на срезе слегка синеет. Это один из самых вкусных березовиков (2-й категории).

Березовик белый (Б) (Leccinum scarbum f. chioneum) (березовик болотный) растет с середины июля до начала октября в сырых березовых и смешанных (с березой) лесах, на березовых болотах, одиночно, не часто. Шляпка небольшая,

диаметром 3-6 см, беловатая, слабо-желтоватая, сероватая, кремовая, со светлым гименофором. Ножка тонкая, диаметром около 1 см, слабая, беловатая, со светлыми или серыми чешуйками. Мякоть водянистая, рыхлая. Считается грибом маловкусным (3-й категории).

Березовик розовеющий (В) (Leccinum scarbum oxidable, Syn. Leccinum scarbum f. variicolor) (березовик окисляющийся, березовик разноцветный) растет с конца июля по сентябрь в сырых березовых и смешанных (елово-березовых, сосново-березовых) лесах, по краю болот и торфяников, одиночно и группами, редко. Шляпка диаметром до 15 см, темно-серая или серо-коричневая, неравномерно окрашенная, со светлыми разводами. Ножка часто веретеновидная, сероватая, с темно-бурыми чешуйками. Мякоть гриба твердая, плотная, на срезе шляпки розовеет, в основании ножки желтеет или буреет. Вкусный съедобный гриб (2-й категории).

84. ОСИНОВИК КРАСНЫЙ (с. 113, 114)

Leccinum aurantiacum (Syn: Boletus aurantiacus)

(красноголовик, подосиновик красный)

Растет с середины июня до начала октября слоями в светлых лиственных и смешанных (с осиной) лесах, в молодых осинках, во влажных местах, в траве, на заросших лесных дорогах, одиночно и группами-семьями, часто, ежегодно. Первый слой (колосовики) растет с середины июня до первой декады июля, второй (жнивники) – в конце июля и начале августа, третий, массовый слой (листопадники) – с середины августа до начала сентября. Иногда в мокрое лето слои выражены слабо, и в промежутках в течение всего сезона встречаются одиночные грибы.

Шляпка диаметром 5-10 (до 30) см, сначала шаровидная с прижатым краем, бархатистая, потом выпуклая, подушковидная, гладкая, сухая, оранжево-красная, яркая, с возрастом немного выцветающая.

Трубчатый слой свободный, мелкопористый, белесый или желтовато-сероватый. Споровый порошок охряно-бурый.

Ножка длиной 8-10 (до 15) см и диаметром 1-3 см, цилиндрическая, утолщенная к основанию, беловатая с коричневыми, красно-бурыми продольными волокнистыми чешуйками.

Мякоть плотная, твердая, сероватая, на срезе синеет, потом буреет и чернеет.

Употребление – хороший вкусный съедобный гриб (2-й категории), используется универсально. В супах дает темный бульон, а мякоть чернеет. Можно сушить, замораживать, солить, мариновать.

Сходство очень большое с желто-бурым осиновиком (см. ниже).

Добавление. Существует несколько похожих видов и форм осиновиков. Близкая, но довольно редкая **Сосновая форма осиновика** (Leccinum vulpinum) (образует микоризу не с осиной, а с сосной) встречается в мшистых и черничных сосняках, имеет темную красно-бурую шляпку, которая с возрастом не выцветает, а, наоборот, буреет.

85. ОСИНОВИК ЖЕЛТО-БУРЫЙ (с. 114, 115)

Leccinum testaceoscabrum (Syn: Boletus versipellis)
(осиновик красно-бурый)

Растет с середины июня до конца сентября в лиственных и смешанных (с березой) лесах, на березовых болотах, одиночно и группами, довольно часто, ежегодно. Отличается от красного осиновика тем, что образует микоризу с березой, а не с осиной.

Шляпка диаметром 5-10 (до 30) см, сначала почти шаровидная, потом выпуклая подушковидная, сухая, кирпично-красная, серо-оранжевая или буровато-желтая.

Трубчатый слой мелкопористый, желтоватый или сероватo-желтоватый, буроватый. Споровый порошок желто-коричневый.

Ножка длиной 8-12 (до 20) см и диаметром 2-5 см, клубневидная, позднее цилиндрическая, утолщенная к основанию, сероватая, с густыми многочисленными щетинистыми чешуйками черно-бурого цвета.

Мякоть плотная, твердая, беловатая, на срезе розовеет, лиловеет, затем буреет, а в основании ноги становится сине-зеленой.

Употребление – хороший съедобный гриб (2-й категории), используется так же, как и предыдущий вид.

Сходство с осиновиком красным, от которого отличает-

ся менее ярким цветом шляпки, поры буроватые, темнее, чем у красноголовика, чешуйки более темные, почти черные, а у красноголовика коричневые, мякоть на срезе лиловеет, а у красного осиновика имеет более синий оттенок. Растет желто-бурый осиновик под березами, а красный под осинами. Оба вида обладают одинаковыми вкусовыми качествами, и различать их можно только для собственного интереса.

86. ОСИНОВИК БЕЛЫЙ (с. 115)

Leccinum percandidum

Растет с середины июня до октября в лиственных (с березой) и смешанных березово-сосновых лесах, редко. Более северный вид. Занесен в Красную книгу России.

Шляпка диаметром 5-10 (до 20) см, полушаровидная, потом выпукло-распростертая, сухая, беловатая, желтоватая, кожаная.

Трубчатый слой выемчатый, беловатый, позднее – желтоватый, кремовый.

Ножка длиной 5-10 (до 15) см и диаметром 1-3 (до 7) см, цилиндрическая, утолщенная к основанию, с серыми и темно-серыми чешуйками, к основанию ножка темнее, иногда с зеленым оттенком.

Мякоть плотная, твердая, светлая, на срезе шляпки синеет, ножки – лиловеет, позднее темнеет и чернеет.

Употребление – хороший съедобный гриб (2-й категории), используется, как и предыдущие виды.

Род Масленок

87. МАСЛЕНОК ЛИСТВЕННИЧНЫЙ (с. 119, 120)

Suillus grevelley

Растет с середины июня до самого конца сентября (массовое плодоношение с середины июля по первую декаду сентября) в лесах с разными видами лиственницы, с которыми образует микоризу, рядом с деревьями, в траве и на подстилке, группами, не часто, ежегодно.

Шляпка диаметром 3-10 (до 15) см, сначала почковидная, потом плоская или выпуклая, подушковидная или распростертая, иногда с волнистым краем, клейкая, ярко-желтая, золотисто-желтая или оранжево-желтая, серо-буро-желтая.

Трубчатый слой мелкопористый (сначала закрыт желтоватым пленчатым покрывалом), слабо нисходящий на ножку, желтоватый, позднее желто-зеленоватый, при надавливании буреет. Споровый порошок охряный.

Ножка длиной 5-8 (до 12) см и диаметром 1-2 (до 3) см, цилиндрическая, иногда изогнутая, сплошная, слабоволокнистая, с остатками повисшего светлого пленчатого кольца, которое быстро исчезает, оставляя след. Выше кольца – гладкая, желтая, ниже – слизистая, скользкая, желто-красно-коричневая, от прикосновения буреет.

Мякоть мягкая, нежная, в ноге волокнистая, желтая, лимонно-желтая, на срезе становится красно-коричневой, потом буреет.

Употребление – вкусный съедобный гриб (2-й категории), используется свежим (в супах, жареным), соленым, маринованным (отваривание около 10-15 минут). Маринованные маслята – деликатесное кушанье. Некоторые грибники советуют снимать клейкую кожицу, но можно готовить и с кожицей. Горечи она не дает и на качество блюда практически не влияет. Слизистые места можно почистить ножом – там обычно пристают лесные мусоринки.

Добавление. Иногда различают две формы лиственничного масленка, которые отличаются только цветом шляпки: светлая с лимонно-желтой и темная с красно-коричнево-желтой шляпкой.

88. МАСЛЕНОК ОБЫКНОВЕННЫЙ (с. 116)

Suillus luteus

(масленок поздний, масленок настоящий, масленок желтый, масленок осенний)

Растет со второй половины июня до середины октября (массовое плодоношение с середины августа до конца сентября) в светлых хвойных, как правило, молодых сосновых лесах и посадках, на песчаной почве, в траве, на опушках, на обочинах дорог, иногда на пожарищах, после теплых дождей, часто, группами, ежегодно. Образует микоризу с соснами (двухвойными, у которых по две иголки в пучке).

Шляпка диаметром 3-10 (до 14) см, полушаровидная, потом выпуклая, плосковыпуклая или подушковидная, иног-

да бугорчатая с поднятым краем, гладкая, слизистая (в сухую погоду блестящая), красно-коричневая, каштаново-коричневая, позднее охряно-коричневая, выцветающая.

Трубчатый слой мелкопористый, приросший, сначала светло-желтоватый, прикрытый толстым белым пленочным покрывалом, потом желтый, яркий. Споровый порошок светло-желтый.

Ножка короткая, длиной 3-7 (до 10) см и диаметром 1-2 см, цилиндрическая, сплошная, с белым пленчатым кольцом, позднее буро-коричневым, над кольцом мучнистая, желтоватая или желтая, ниже кольца волокнистая, коричнево-буроватая.

Мякоть мясистая, мягкая, водянистая, беловатая или желтоватая, в ноге волокнистая, буроватая, с приятным грибным запахом. Часто у взрослых грибов бывает червивой.

Употребление – очень вкусный съедобный гриб (2-й категории), используется свежим (в супах, жареным), соленым, маринованным (отваривание около 10-15 минут). Считается самым вкусным среди масленков. Маринованные маслята – деликатесное кушанье. Очищение от липкой кожицы, о котором говорится почти во всех книгах, вовсе не обязательно и на вкусовые качества не влияет. Лишь при мариновании ее можно снять, чтобы грибы не чернели.

Редко встречается белая форма настоящего масленка (или вид Suillus placidus) с почти белой шляпкой.

89. МАСЛЕНОК ЗЕРНИСТЫЙ (с. 117)

Suillus granulatus

(масленок летний)

Растет с начала июня до конца сентября (массовое плодоношение в июне-июле) в светлых хвойных, чаще молодых сосновых лесах и посадках, на песчаной почве, в траве, на опушках, то есть там же, где и предыдущий вид, часто, группами, ежегодно. Образует микоризу с соснами (двухвойными, у которых по две иголки в пучке).

Шляпка диаметром 2-8 (до 10) см, полушаровидная, потом – выпуклая, плосковыпуклая или подушковидная, гладкая, слизистая, красно-коричневая, позднее охряно-коричневая, желто-коричневая.

Трубчатый слой мелкопористый, приросший, сначала желтоватый, позднее желто-зеленоватый, часто с белыми каплями жидкости. Частного покрывала нет. Споровый порошок желтый.

Ножка короткая, длиной 4-8 см и диаметром 1-2 см, цилиндрическая, сплошная, желтоватая, без кольца, часто вверху с беловатыми каплями, которые при высыхании дают бурую точечную зернистость.

Мякоть мясистая, мягкая, толстая, желтоватая, в ноге волокнистая, с приятным грибным запахом.

Употребление – вкусный съедобный гриб (2-й категории), используется, как и предыдущий вид.

Сходство с масленком обыкновенным, от которого легко отличается по отсутствию частного покрывала (гименофор не закрыт пленкой и на ноге нет кольца). Оба вида съедобны и различение их практического значения не имеет, а только принципиальный интерес.

90. МАСЛЕНОК СЕРЫЙ (с. 118)

Suillus saeruginascens

(масленок лиственничный синеющий)

Растет со второй половины июля до конца сентября в различных лесах с лиственницей и в лиственничных посадках, редко, группами.

Шляпка диаметром 4-8 (до 14) см, полушаровидная, потом плосковыпуклая, плоская, гладкая, слизистая, светло-серого, желто-серого, серо-лилового цвета.

Трубчатый слой крупнопористый, приросший или слабо нисбегающий, сероватый, серо-коричневатый, при надавливании зеленеет. Споровый порошок оливково-коричневатый.

Ножка длиной 4-8 (до 10) см и диаметром 1-2 см, цилиндрическая, сплошная, плотная, иногда в основании уплощенная, желтовато-сероватая, цвета шляпки, с беловатым войлочным слизистым кольцом, часто исчезающим.

Мякоть мягкая, водянистая, беловатая, в основании ножки – желтовато-буроватая, на срезе синеет.

Употребление – съедобный гриб (3-й категории), используется, как предыдущие виды.

91. МАСЛЕНОК БОЛОТНЫЙ (с. 120)

Suillus flavidus

(масленок желтоватый, масленок желтый болотный)

Растет с середины августа до конца сентября в заболоченных сосновых лесах и болотах с сосной, группами, редко.

Шляпка диаметром 3-7 см, выпуклая, слизистая, серо-желтая с зеленоватым оттенком, позднее плоская и более светлая.

Трубчатый слой крупнопористый, серо-желтый. Споровый порошок светло-желтый.

Ножка тонкая, длиной 5-8 см и диаметром около 0,5 см, цилиндрическая, сплошная, с белым слизистым кольцом, позднее буреющим.

Мякоть мягкая, водянистая, светло-желтоватая, на срезе слегка краснеет.

Употребление – съедобный гриб (4-й категории), используется, как предыдущие виды.

92. ПЕРЕЧНЫЙ ГРИБ (с. 120)

Suillus piperatus

(масленок перечный)

Растет с середины июля до середины октября (массовое плодоношение в августе-сентябре) в разных лесах (с сосной, елью, в лиственных), в сухих местах, в траве, на подстилке, одиночно, реже небольшой группой, не часто, ежегодно.

Шляпка диаметром 2-5 (до 7) см, небольшая, выпуклая, плосковыпуклая, плоская, гладкая, клейкая (в сухую погоду – блестящая), желто-красно-коричневая, ржавая, бледно-красно-коричневая.

Трубчатый слой крупнопористый, слегка нисбегающий, с возрастом выпуклый, ржаво-коричневый, красно-коричневый, темнее шляпки. Споровый порошок желто-бурый.

Ножка длиной 3-6 (до 8) см и диаметром около 1 см, цилиндрическая, часто суженная к основанию и изогнутая, сплошная, ломкая, цвета шляпки или чуть светлее, в основании желтая.

Мякоть мягкая, рыхлая, желтая в шляпке, ломкая, серно-желтая в ножке, с горьким, перечным вкусом.

Употребление – считается несъедобным грибом из-за своего горького вкуса. Отваренный (около 10-15 минут) вместе с другими грибами и жареный дает слабую горечь, что не портит общее блюдо.

Сходство по строению, форме с козляком, от которого отличается общим более темным цветом и красноватым цветом гименофора, желтым основанием и меньшими размерами.

93. КОЗЛЯК (с. 109)

Suillus bovinus

(решетник)

Растет с начала июля до октября (массовое плодоношение в августе и первой половине сентября) во влажных хвойных (с сосной) лесах, у болот, у дорог, часто, одиночно и группами, ежегодно.

Шляпка диаметром 3-7 (до 12) см, выпуклая, подушковидная, плоская с выпуклым гименофором, гладкая, клейкая (в сухую погоду – матовая или блестящая), позднее с поднятым или волнистым краем, красновато-буроватая со светлым краем, желто-бурая, кожаная, розово-коричневатая.

Трубчатый слой слабо нисбегающий, крупнопористый, с возрастом выпуклый, коричнево-желтоватый, позднее с оливковым оттенком. Споровый порошок желтовато-оливковый.

Ножка длиной 4-10 см и диаметром 1-2 см, цилиндрическая, суженная к основанию, часто изогнутая, кривая, плотная, гладкая, матовая, одного цвета со шляпкой или чуть светлее, в основании буроватая.

Мякоть плотная, упругая, с возрастом резинистая, желтоватая, в ноге – буроватая, на срезе иногда розовеет.

Употребление – съедобный гриб (4-й категории) в молодом возрасте. Используется свежим (отваривание около 15 минут), соленым и маринованным.

Сходство с маслятами, от которых отличается общим цветом, буроватым (а не желтоватым, как у маслят) гименофором, без кольца на ножке. Больше похож на перечный гриб по форме, но более крупный, светлее, гименофор не красный, в основании ноги нет желтого цвета и размеры покрупнее.

94. МАСЛЕНОК ЖЕЛТО-БУРЫЙ (с. 122)

Suillus variegatus

(моховик желто-бурый, моховик болотный)

Растет со второй половины июля до октября (массовое плодоношение в августе-сентябре) во влажных сосновых и смешанных с сосной лесах, на торфяниках, у болот, во мху и на песчаных почвах, в тех же местах и вместе с козляком, одиночно и группами, не редко, ежегодно. Образует микоризу с сосной.

Шляпка диаметром 5-10 см, выпуклая, в молодости с завернутым краем, потом плосковыпуклая, в сухую погоду бархатистая, войлочная, позднее с буро-оливковыми волокнистыми исчезающими чешуйками, грязно-желтая, охряно-бурая.

Трубчатый слой мелкопористый, приросший, грязно-желтый, позднее желто-оливковый, коричневатый, при надавливании синеет. Споровый порошок охряно-оливковый.

Ножка короткая, длиной 5-8 см и диаметром 1-2 см, цилиндрическая или расширенная к основанию, плотная, серо-желтая вверху и красно-коричнево-бурая в основании.

Мякоть плотная, позднее рыхлая, с грибным запахом, беловатая или желтоватая, на срезе синеет.

Употребление – съедобный гриб (3-й категории), используется свежим (отваривание около 15 минут), маринованным, соленым, лучше в молодом возрасте. При тепловой обработке темнеет.

Род Моховик

95. МОХОВИК ЗЕЛЕНЫЙ (с. 121)

Xerocomus subtomentosus

(решетник, козлиный гриб)

Растет с конца июня до середины октября (массово с середины июля до середины сентября) в различного типа лесах (часто в еловых или дубовых), на опушках, во мху, у дорог, одиночно и группами, часто, ежегодно.

Шляпка диаметром 3-10 (до 15) см, выпуклая, подушковидная или плосковыпуклая, мясистая, сухая, матовая, бархатистая, редко мелкотрещиноватая, серо-оливкового, олив-

ково-бурого, оливково-коричневого или красно-коричневого цвета.

Трубчатый слой среднепористый, приросший, желтоватый, желто-охряный, потом серно-желтый, желто-зеленый, при надавливании иногда синеет. Споровый порошок буроватый.

Ножка короткая или длинная, длиной 3-10 и диаметром 1-2 см, цилиндрическая, часто суженная к основанию и изогнутая, гладкая, продольно-волокнистая, желтоватая, серо-желтая, иногда с темной сеточкой вверху (хвойная форма), иногда с красноватым оттенком внизу (лиственная форма).

Мякоть упругая, позднее у крупных грибов ватообразная, рыхлая, в ноге – жестко-волокнистая, белая или желтоватая, на срезе иногда синеет.

Употребление – съедобный гриб (3-й категории), используется свежим (отваривание около 15 минут), в молодом возрасте – маринованным и соленым, можно сушеным. Ножка, особенно у зрелых грибов, жесткая, деревянистая, несъедобная. Иногда после отваривания гриб приобретает неприятный аптечный запах, способный испортить все остальные грибы. По литературным источникам, в сушеном виде тоже может иметь неприятный запах.

Добавление. Встречается много различных форм моховика, отличающихся местом произрастания (красно-коричневые в лиственных, дубовых, серо-зеленые в хвойных, еловых лесах), размером и цветом шляпки и цветом ножки. Все моховики одинаково съедобны.

Сходство с краснеющим моховиком имеет красная форма, которая отличается большими размерами и светлой, желтоватой ножкой.

96. МОХОВИК КРАСНЕЮЩИЙ (с. 122)

Xerocomus rubellus

(моховик красный)

Растет со второй половины июля до конца сентября (массово в августе-сентябре) в лиственных и смешанных лесах, у заброшенных дорог, на обочинах, одиночно и группами, редко.

Шляпка диаметром 3-8 см, выпуклая, подушковидная, сухая, бархатистая, вишнево-красная, красно-бурая, пурпурно-бурая, с возрастом буреет.

Трубчатый слой среднепористый, желтый, затем зеленовато-охряный, при надавливании синеет. Споровый порошок буроватый.

Ножка длиной 5-8 см и диаметром около 1 см, цилиндрическая, плотная, волокнистая, иногда суженная, сплошная, вверху желтая, ниже – розовато-красноватая, красно-бурая.

Мякоть мягкая, мясистая, в ножке – жестко-волокнистая, на срезе синеет.

Употребление – съедобный гриб (4-й категории), используется, как другие моховики.

Сходство со съедобным моховиком трещиноватым, такой же красно-бурый, но без трещин.

97. МОХОВИК ПЕСТРЫЙ (с. 122)

Xerocomus chrisenteron

(моховик трещиноватый, моховик красный)

Растет с первой декады июля до конца сентября (массовое плодоношение со второй половины августа по первую декаду сентября) в лиственных, смешанных, иногда в хвойных лесах, одиночно, реже группами, часто, ежегодно.

Шляпка небольшая, диаметром 3-5 (до 10) см, выпуклая, подушковидная, сухая, матовая, сетчатотрещиноватая, с более светлым краем, бордово-красная, коричнево-красная (красная форма) или коричневая, оливково-коричневая (коричневая форма).

Трубчатый слой крупнопористый, приросший, желтоватый, позднее выпуклый, охряно-желтый или оливково-желтый, при надавливании интенсивно синеет. Споровый порошок желтовато-оливковый.

Ножка тонкая, длиной 4-7 см и диаметром около 1 см, цилиндрическая, часто суженная и кривая, сплошная, волокнистая, вверху желтоватая, ниже – красновато-буроватая.

Мякоть мягкая, позднее рыхлая в шляпке, волокнистая в ножке, беловато-желтоватая, на срезе интенсивно синеет.

Употребление – съедобный гриб (3-й категории), лучше в молодом возрасте, используется, как предыдущий вид.

98. ПОЛЬСКИЙ ГРИБ (с. 123)

Xerocomus badius

(панский гриб, моховик каштановый)

Растет с первой декады июля до конца октября (массовое плодоношение с последней декады августа до середины сентября) в хвойных и смешанных лесах (с немолодыми елями, реже соснами), на песчаных почвах, подстилке, во мху, у основания деревьев, одиночно и группой-семьей, не редко, ежегодно.

Шляпка диаметром 3-10 (до 15) см, полушаровидная, потом выпуклая, плосковыпуклая, у зрелого гриба с поднятым краем, сухая, матовая, бархатистая (в сырую погоду блестящая), каштаново-коричневая, шоколадно-коричневая, темно-коричневая.

Трубчатый слой среднепористый, слабоприросший, желтоватый, желто-зеленый, при надавливании слабо синеет. Споровый порошок коричневато-оливковый.

Ножка длиной 3-8 (до 12) см и диаметром 1-3 см, вздутая, цилиндрическая, волокнистая, сплошная, потом выполненная, гладкая, желто-коричневая с красно-коричневыми волокнами.

Мякоть плотная, твердая, с приятным запахом, беловатая или желтоватая, на срезе синеет.

Употребление – вкусный съедобный гриб (2-й категории), используется универсально: свежим (в супах и вторых блюдах – отваривание около 15 минут), соленым и маринованным (молодые грибы), сушеным и замороженным. По литературным сведениям, способен сильно накапливать радиоактивные отходы. Лучший съедобный трубчатый гриб после благородных белого, осиновика и березовика.

Семейство Стробиломицетовые

Род Шишкогриб

99. ШИШКОГРИБ ХЛОПЬЕНОЖКОВЫЙ (с. 124)

Strobilomyces floccopus

(стробиломицес хлопьеножковый)

Растет с середины июля до октября в южных регионах в различных типах лесов (с дубом, буком), редко. Занесен в Красную книгу России.

Шляпка диаметром 5-10 (до 15) см, сначала шаровидная, потом выпуклая, подушковидная, плоская, сухая, с остатками серого частного покрывала по краю, серая, серо-коричневая, черно-коричневая, с крупными черепитчато-приподнятыми черно-бурыми чешуйками.

Трубчатый слой крупнопористый, сероватый, позднее темно-коричневый, при надавливании чернеет. Споровый порошок коричнево-пурпурный или черный.

Ножка длиной 7-15 см и диаметром 1-3 см, плотная, выполненная, часто изогнутая, серая, цвета шляпки, позднее – черно-коричневая, в основании черная, с серым, исчезающим кольцом, над ним светлая.

Мякоть твердая, мясистая, позднее жесткая, с грибным запахом, сероватая, на срезе становится красно-бурой и черной.

Употребление – малоизвестный съедобный гриб низкого качества.

Семейство Свинуховые

Род Свинушка

Репутация свинушек в последнее время значительно упала после обнаружения в тонкой свинушке ядовитых веществ. А ведь какой мягкий и сладкий гриб был, «пригодный» для любых блюд.

100. СВИНУШКА ТОНКАЯ (с. 230)

Paxillus involutus

(свинушка тонконогая, свиное ухо, дунька)

Растет с середины июня до ноября (массово в течение трех месяцев с небольшими перерывами до конца сентября) в лесах различного типа, во влажных, тенистых местах, в редколесье, редко на стволах деревьев, в огородах, парках, группами-семьями и одиночно, часто, ежегодно.

Шляпка диаметром 3-12 (до 20) см, сначала выпуклая с завернутым войлочным краем, потом плоская, вдавленная, слабоворонковидная, иногда эксцентричная, с опущенным заборчатым или прямым рубчатым, часто волнистым, краем, сухая, бархатистая (в сырую погоду блестящая, липкая), охряно-коричневая или оливково-коричневая, при надавливании темнеет.

Пластинки нисходящие, средней частоты, охряно-коричневые, светлее шляпки, при надавливании темнеют. Споровый порошок бурый.

Ножка короткая, длиной 2-6 см и диаметром 1-2 см, центральная или слабоэксцентрическая, цилиндрическая, часто суженная к основанию, гладкая, охряно-оливковая, светлее шляпки.

Мякоть плотная, мягкая, позднее рыхлая, желтовато-коричневатая, на срезе темнеет, часто, особенно в сухую погоду, червивая.

Употребление – в настоящее время отнесен к ядовитым грибам. До сих пор наши грибники ведрами собирают в лесу этот обильно плодоносящий гриб. Ранее он относился к условно съедобными, его жарили, солили. Сладкого вкуса гриб среднего качества, а в молодом возрасте – даже хорошего. Случаи отравлений (за рубежом) и проведенные исследования привели к признанию ядовитости свинушки тонкой. В России запрещена к продаже с 1981 года. Гриб опасен при регулярном многократном употреблении. Свинушка образует в организме человека накапливающиеся антитела, способные разрушать эритроциты (красные кровяные тела). Отравление может наступить через неопределенное время, которое зависит от количества накопленных антител и индивидуальных особенностей человека. Как правило, в итоге нарушаются функции почек. Пищевое использование не рекомендуется.

101. СВИНУШКА ТОЛСТАЯ (с. 231)

Paxillus atromentosus

(свинушка черная)

Растет со второй половины июля до ноября на пнях, корнях, стволах, валежнике хвойных деревьев, реже на лиственных деревьях и почве, одиночно и группами, не часто.

Шляпка диаметром 5-10 (до 30) см, выпуклая, потом распростерто-вогнутая, лейковидная, языковидная, сухая, бархатистая, с завернутым краем, охряно-коричневая, оливково-бурая.

Пластинки нисбегающие, средние, с перемычками, желтовато-охряные, при надавливании темнеют. Споровый порошок желто-коричневый.

Ножка длиной 5-7 см и диаметром 1-3 см, эксцентричная, боковая, центральная, цилиндрическая или расширенная, часто изогнутая, плотная, бархатистая, черно-бурая, черно-коричневая.

Мякоть мясистая, суховатая, желтоватая, на срезе темнеет, горьковатая.

Употребление – условно съедобный (4-й категории – отваривание около 20-30 минут с удалением отвара) или несъедобный гриб (вопрос о пригодности ее для употребления в пищу не решен). Некоторые бездоказательно считают ядовитой, аналогично свинушке тонкой.

Сходство со свинушкой тонкой незначительное: шляпка толстой свинушки чаще бывает темнее, мясистее. Отличительный признак – черно-бурая бархатистая нога, в то время как у тонкой свинушки она гладкая.

Семейство Мокруховые

Род Мокруха

Мокрухи, как правило, мясистые, плотные и красивые грибы, растущие в хвойных лесах. Ярко-желтое основание, самый низ ножки – это характерный признак мокрух. Все портит их толстое слизистое покрывало, которое при употреблении в пищу приходится удалять. Если же просто любоваться, то, может быть, гриб и понравится, особенно блестящий на солнце, с прозрачными слизистыми паутинками между шляпкой и ножкой.

102. **МОКРУХА ЕЛОВАЯ** (с. 125)

Gomphidius glutinosus

(мокруха клейкая)

Растет с середины июля до холодов в конце октября (массовое плодоношение со второй половины августа до последней пятидневки сентября) в хвойных и смешанных с елью лесах, под елками, елями, во мху, в кустарниках, группами, часто, ежегодно. Образует микоризу с елью (реже с сосной).

Шляпка диаметром 4-8 (до 13) см, сначала выпуклая, с опущенным краем, позднее распростертая, иногда слабо вдавленная, гладкая, вся покрытая толстым прозрачным слизистым частным покрывалом, серо-лилово-коричневая, серо-

коричневая с фиолетовым оттенком, позднее со светлым краем, иногда с черными пятнами.

Пластинки нисходящие, редкие, беловатые, позднее серые, иногда с черными пятнами, потом темные, пурпурно-бурые. Споровый порошок оливково-бурый.

Ножка длиной 5-8 см и диаметром 1-2 см, толстая в молодости, вздутая, потом цилиндрическая, с толстым слизистым кольцом, белая, беловатая, в основании ярко-желтая.

Мякоть мясистая, упругая, мягкая в шляпке, светлая, в основании ножки ярко-желтая.

Употребление – хороший съедобный гриб (4-й категории), используется свежим (отваривание около 15 минут), соленым, маринованным. При тепловой обработке сильно темнеет до черно-фиолетового цвета. Чтобы гриб не был очень скользким, кожицу вместе со слизистым покрывалом (или одно покрывало) следует удалить ножом, подцепив с краю, движением к центру шляпки. Пальцы от этого чернеют, но легко отмываются.

Добавление. При собирании в корзине могут перепачкаться и почернеть все грибы, соприкасающиеся с мокрухами. Поэтому их лучше собирать в отдельный пакет или чистить прямо в лесу, если у вас много времени.

103. МОКРУХА ПЯТНИСТАЯ (с. 126)

Gomphidius maculatus

Растет с середины июля до конца сентября в еловых лесах и смешанных с елью, в тех же местах, что и предыдущий вид, группами, часто, ежегодно.

Шляпка небольшая, диаметром 3-5 см, сначала коническая, выпуклая, потом распростерто-выпуклая, с опущенным краем, серо-охряная, с лиловым оттенком, с темными, черными пятнами, со слизистым покрывалом.

Пластинки нисходящие, редкие, толстые, серые, позднее – чернеющие. Споровый порошок коричневый.

Ножка длиной 5-7 см и диаметром около 1 см, плотная, беловатая, со слизистым кольцом, с темными пятнами и ярко-желтым основанием.

Мякоть мягкая, беловатая, позднее коричневатая, на срезе розовеющая.

Употребление – съедобный гриб (4-й категории), используется, как предыдущий вид.

Сходство – очень большое, с мокрухой еловой, которая тоже бывает пятнистой, но более крупной и мясистой. Различение трудноватое, но не обязательное – все мокрухи съедобны.

104. МОКРУХА ПУРПУРОВАЯ (с. 125)

Gomphidius rutilus

(мокруха слизистая, мокруха блестящая)

Растет в августе-сентябре в сосновых и смешанных с сосной лесах, одиночно и группами, редко. Иногда встречается вместе с масленком зернистым. Образует микоризу с сосной.

Шляпка диаметром 3-8 см, сначала округло-коническая, с паутинистым покрывалом, позднее выпуклая, бугорчатая, с завернутым краем, гладкая, клейкая в сырую погоду, рыже-красно-коричневая, охряно-коричневая с лиловым оттенком, выцветающая.

Пластинки нисходящие, средней частоты, сначала охряно-розовые, потом буроватые, черно-коричневые. Споровый порошок оливково-черный.

Ножка длиной 5-7 см и диаметром 1-2 см, цилиндрическая, потом часто суженная к основанию, шелковистая, продольно волокнистая, с темным исчезающим кольцом, желтоватая, одного цвета со шляпкой, с красноватым оттенком, в основании желтоватая.

Мякоть мясистая, мягкая, в ноге волокнистая, желто-розовая, оранжево-буроватая, в основании яркая желто-оранжевая.

Употребление – съедобный гриб (4-й категории) используется свежим (отваривание около 15 минут), соленым, маринованным. После тепловой обработки темнеет до пурпурного цвета.

105. МОКРУХА РОЗОВАЯ (с. 126)

Gomphidius roseus

Растет в августе- сентябре в сосновых лесах, в молодых сосняках или на влажных почвах, одиночно и небольшими группами, редко.

Шляпка маленькая, диаметром 3-5 см, сначала выпуклая, позднее распростертая, часто с поднятым, волнистым краем, слизистая, серо-розовая, выцветающая, особенно в середине.

Пластинки нисходящие, редкие, сначала белые, прикрытые слизистым паутинистым покрывалом, позднее серые, темно-серые с лиловым, пурпурным оттенком. Споровый порошок почти черный.

Ножка длиной 2-4 см и диаметром около 1 см, цилиндрическая, часто утонченная, сплошная, со слизистым кольцом, белая, светлая, розоватая, в основании буроватая.

Мякоть мягкая, светлая, белая, в основании ноги розоватая.

Употребление – съедобный гриб (4-й категории), используется свежим, соленым, маринованным.

Семейство Гигрофоровые

Род Гигрофор

Довольно многочисленное семейство грибов с белой нежной мякотью и редкими толстыми пластинками. Отдельные виды имеют слабослизистое покрывало. Растут до поздней осени. Некоторые микологи считают, что среди них нет ядовитых.

106. ГИГРОФОР ОЛИВКОВО-БЕЛЫЙ (с. 127)

Hygrophorus olivaceoalbus

(черноголовик, сластена)

Растет со второй половины августа до конца октября (массовое плодоношение с третьей пятидневки сентября до первой декады октября) в хвойных (с елью) лесах, в сосновых посадках, во мху, во влажных местах и во влажное время, группами, не редко, не ежегодно.

Шляпка диаметром 4-6 (до 10) см, сначала полушаровидная или колокольчатая, покрытая слизистым покрывалом, позднее распростертая, бугорчатая, с опущенным, потом с прямым или волнистым краем, гладкая, слизистая, серо-оливковая, с темной, оливково-бурой, черно-бурой серединой (бугорком), позднее с более светлыми краями.

Пластинки слабонисходящие, редкие, чисто-белые. Споровый порошок белый.

Ножка длинная, длиной 5-10 см и диаметром около 1 см, центральная, цилиндрическая, иногда изогнутая, сплошная, волокнистая, под шляпкой белая и сухая, ниже слизистая с темными оливково-бурыми концентрическими чешуйчатыми поясками

Мякоть нежная, хрупкая, белая, в ноге волокнистая, ломкая.

Употребление – съедобный гриб (4-й категории) с нежной сладкой мякотью, используется свежим (отваривание около 5 минут), в молодом возрасте – соленым, маринованным.

107. ГИГРОФОР ПОЗДНИЙ (с. 127)

Hygrophorus hypothejus

(гигрофор бурый, мокрица, сластена)

Растет с последней 5-дневки сентября до конца ноября (массово с начала октября) в сухих сосновых и смешанных с сосной лесах и посадках молодой сосны, на подстилке, во мху, группами, часто, ежегодно. Образует микоризу с сосной. Один из самых поздних грибов, растет и после заморозков, после первого растаявшего снега.

Шляпка небольшая, диаметром 2-4 (до 6) см, выпуклая, с завернутым краем, позднее распростертая, вдавленная, с прямым или опущенным (в сухую погоду с поднятым) краем, гладкая, слизистая, оливково-бурая или желто-оливково-коричневая часто со светлым желтым краем, немного выцветающая, в сухую погоду – коричнево-бурая.

Пластинки слабонисходящие или приросшие, редкие, толстые, в молодом возрасте желтоватые, недолго прикрыты паутинистым частным покрывалом, позднее желтые, оранжево-желтые. Споровый порошок белый.

Ножка тонкая, длиной 5-10 см и диаметром 0,5-1 см, центральная, цилиндрическая, гладкая, сплошная, потом полая, желтоватая, желтая, с быстро исчезающим слизистым кольцом, к основанию темнее.

Мякоть нежная, мягкая, хрупкая, в ноге – ломкая, светлая или желтоватая, без особого запаха.

Употребление – довольно вкусный съедобный гриб (4-й категории) со сладковатой, нежной мякотью, используется свежим (отваривание около 5 минут), в супах (почти про-

зрачный бульон) и вторых блюдах, в молодом возрасте – маринованным.

108. ГИГРОФОР БЕЛЫЙ (с. 127)

Hygrophorus eburneus

(гигрофор беловатый, гигрофор желтовато-белый)

Растет с начала сентября по октябрь в хвойных с елью, в лиственных (с березой и елью) и смешанных лесах, одиночно и группами, редко.

Шляпка диаметром 3-8 см, сначала выпуклая, потом рспростерто-выпуклая, широкобугорчатая, с опущенным краем, клейкая, белая, желтоватая, кремовая, иногда с желтоватыми пятнами.

Пластинки слабонисходящие, редкие, толстые, белые или кремовые, светлее шляпки. Споровый порошок белый.

Ножка длиной 4-6 (до 10) см и диаметром 0,5-1 см, цилиндрическая, часто суженная к основанию, иногда изогнутая, плотная, сплошная, позднее иногда полая, сухая или клейкая, вверху с мучнистым налетом, внизу кремовая.

Мякоть мягкая, в ноге волокнистая, белая, без особого запаха.

Употребление – малоизвестный съедобный гриб (4-й категории), используется свежим, соленым, маринованным.

Сходство. Существует 8-9 разновидностей (или видов) гигрофоров белого цвета, внешне очень трудно отличимых друг от друга. Типичный белый *(Hygrophorus eburneus)* растет в широколиственных лесах в более южных регионах, другой Гигрофор беловатый *(Hygrophorus piceae)* растет в хвойных, еловых лесах, третий *(Hygrophorus hedrychii)* тяготеет к березе и лиственным лесам, Гигрофор золотистый *(Hygrophorus chrysodon)* тоже растет в лиственных лесах и распознается по желтым остаткам частного покрывала на краю шляпки и на ножке. Встречая их, надо обращать внимание на отличительный признак гигрофоров: редкие, толстые пластинки, а не тонкие, как у некоторых рядовок и ядовитых говорушек. Собирать любые светлые, беловатые грибы надо очень осторожно, особенно в сухую погоду.

109. ГИГРОФОР ЗОЛОТИСТЫЙ (с. 128)

Hygrophorus chrysodon

Растет с середины августа до конца сентября в широколиственных (с дубом и липой) и смешанных (с сосной) лесах, редко. Образует микоризу с дубом, липой, сосной.

Шляпка диаметром 3-8 см, выпуклая, потом распростертая или распростерто-выпуклая с загнутым краем, клейкая в сырую погоду, белая с желтыми, золотисто-желтыми чешуйчатыми остатками частного покрывала на краю.

Пластинки редкие, толстые, слабонисходящие, белые или кремовые. Споровый порошок белый.

Ножка длиной 3-6 см и диаметром около 1 см, цилиндрическая, часто изогнутая, выполненная, клейкая, вверху с желтыми чешуйками от частного покрывала.

Мякоть толстая, мягкая, белая, без особого запаха.

Употребление – малоизвестный съедобный гриб, используется свежим.

Сходство с другими белыми гигрофорами, от которых отличается желтыми остатками покрывала на шляпке и ножке.

110. ГИГРОФОР СЫРОЕЖКОВЫЙ (с. 129)

Hygrophorus russula

Растет с середины августа по сентябрь в широколиственных (с дубом), реже в хвойных лесах, группами, редко.

Шляпка диаметром 5-10 (до 20) см, сначала полушаровидная, выпуклая, бугорчатая, с подогнутым краем, потом распростерто-выпуклая, распростертая, вдавленная, клейкая (в сухую погоду – матовая), сначала бледно-розовая, позднее – красноватая, красно-лиловая, с пурпурной мелкочешуйчатой серединой, со светлыми грязно-розовыми краями, часто пятнистая.

Пластинки частые, приросшие или слабонисбегающие, белые, розоватые, иногда с красноватыми пятнами, при надавливании краснеют. Споровый порошок белый.

Ножка толстая, длиной 6-8 см и диаметром 2-3 см, цилиндрическая, иногда изогнутая, суженная к основанию, плотная, волокнистая, сплошная, позднее выполненная, вверху белая мелкозернистая, ниже – грязно-розовая с красноватыми пятнами.

Мякоть плотная, со слабым мучным запахом, белая, на срезе розовеет. Часто бывает червивой.

Употребление – съедобный гриб (4-й категории), считается одним из самых вкусных гигрофоров, используется свежим, соленым, маринованным.

Сходство – с красноватым гигрофором, от которого отличается местом произрастания (в лиственных лесах) и, как правило, более темноокрашенной шляпкой.

111. ГИГРОФОР КРАСНОВАТЫЙ (с. 130)

Hygrophorus erubescens
(гигрофор краснеющий)

Растет с конца июля до конца сентября в хвойных (с сосной) лесах, редко, чаще в более северных регионах.

Шляпка диаметром 3-8 (до 10) см, сначала коническая, выпуклая, позднее бугорчатая, выпукло-распростертая, с загнутым, мелкоопушенным краем, клейкая, сначала белорозоватая, позднее с пурпурно-розовыми чешуйками, часто с желтыми пятнами.

Пластинки приросшие или нисходящие, толстые, средней частоты, белые или розовые с темно-розовыми пятнами. Споровый порошок белый.

Ножка толстая, длиной 5-7 (до 10) см и диаметром около 1,5 см, ровная, цилиндрическая, иногда расширенная или суженная к основанию, беловатая с розовой зернистостью, при надавливании розовеет.

Мякоть плотная, белая, розовая, с возрастом желтоватая, без особого запаха, с горьковатым вкусом.

Употребление – малоизвестный условно съедобный (или съедобный) гриб, используется свежим и маринованным.

Сходство с гигрофором сыроежковым, от которого отличается более светлой шляпкой и обитанием в хвойных, а не лиственных лесах.

112. ГИГРОФОР ДУБРАВНЫЙ (с. 128)

Hygrophorus nemoreus

Растет с середины августа до октября в широколиственных (с дубом) и смешанных лесах, в светлых местах, на опушках, чаще в южных регионах.

Шляпка диаметром 4-8 (до 10) см, сначала выпуклая, потом бугорчатая, бугорчато-вдавленная, распростертая, сухая, мелковойлочная, иногда с морщинистым краем, рыжеватая, охряно-оранжевая или желто-бурая.

Пластинки нисходящие, редкие, толстые, цвета шляпки, но светлее. Споровый порошок белый.

Ножка длиной 4-8 см и диаметром около 1 см, чаще суженная к основанию, изогнутая, волокнистая, вверху мелкозернистая, желтоватая, светлее шляпки.

Мякоть мясистая, плотная, со слабым мучным запахом, белая или желтоватая.

Употребление – малоизвестный съедобный гриб (4-й категории), используется свежим, соленым, маринованным.

113. ГИГРОФОР ДУШИСТЫЙ (с. 128)

Hygrophorus agatosmus

(гигрофор серый)

Растет с конца августа до октября в хвойных и смешанных лесах, редко.

Шляпка диаметром 4-8 (до 10) см, выпуклая, потом выпукло-распростертая, бугорчатая или ямчатая, гладкая, слабоклейкая, серая, оливково-серая, серо-бурая, иногда грязно-светло-серая со светлым краем.

Пластинки редкие, приросшие, потом слабонисбегающие, белые или сероватые. Споровый порошок белый.

Ножка длиной 5-10 см и диаметром около 1 см, цилиндрическая, часто суженная к основанию, мелкозернистая или опушенная желто-бурыми чешуйками, светлая или сероватая.

Мякоть мягкая, рыхлая, беловатая или сероватая, с сильным миндальным запахом, который является хорошим отличительным признаком.

Употребление – малоизвестный съедобный гриб, используется свежим, соленым, маринованным.

Более темную окраску имеет другой съедобный гигрофор – **гигрофор черный**, или гигрофор козий (Hygrophorus camarophyllus), растущий со второй половины августа до октября в хвойных (чаще сосновых) лесах, во мху, во влаж-

ных местах. У него крупная шляпка (диаметром 4-10 см), выпуклая или распростерто-выпуклая, с загнутым краем (с возрастом иногда с поднятым краем), сухая, радиально-волокнистая, серо-бурая, серо-коричневая с темной, почти черной серединой. Пластинки, характерные для гигрофоров – редкие или средней частоты, толстые, слабонисходящие или широкоприросшие, белые, сероватые. Ножка толстая, длиной 4-8 см и диаметром 1-2 см, иногда суженная к основанию, сухая, шелковисто-волокнистая, сплошная, потом выполненная, светлее шляпки, серовато-коричневатая, внизу светлая. Мякоть мясистая, хрупкая, светлая, без особого запаха. У взрослых грибов, к сожалению, часто червивая.

114. ГИГРОФОР ПЯТНИСТЫЙ (с. 246)

Hygrophorus pustulatus

(гигрофор пупырчатый, гигрофор пузырчатый)

Растет с середины сентября до начала ноября (массово в первой половине октября) в еловых и смешанных (с елью) лесах, на подстилке или во мху, группами, часто, ежегодно.

Шляпка диаметром 3-6 см, выпуклая, потом распростерто выпуклая, иногда слабобугорчатая, с загнутым, иногда городчатым краем, с возрастом иногда поднятым, клейкая или сухая, серая, серо-коричневая или серо-оливковая с более темной серединой, покрытая мелкими черно-бурыми точками.

Пластинки редкие, толстые, широко приросшие или слабонисходящие, чисто-белые. Споровый порошок белый.

Ножка длиной 3-6 см и диаметром около 0,5 (до 1) см, цилиндрическая, реже суженная к основанию, иногда изогнутая, иногда с еле заметным пояском, сухая, сплошная или выполненная, светлая или белая с мелкими черно-бурыми точками.

Мякоть нежная, хрупкая, в ноге – шелковисто-волокнистая, белая, без запаха.

Употребление – малоизвестный съедобный гриб с нежным сладковатым вкусом, используется свежим (отваривание около 5 минут), в супах и вторых блюдах.

Род Куфофиллус

115. ГИГРОФОР БЕЛОСНЕЖНЫЙ (с. 129)

Cuphophyllus niveus (Syn: Cuphophyllus virgineus) (гигрофор девичий)

Растет с середины августа до октября в широколиственных лесах, в траве, на полянах, на лугах, пастбищах, редко.

Шляпка диаметром 2-5 (до 8) см, выпуклая, потом распростертая, вдавленная, иногда с центральным бугорком, голая, с рубчатым краем, гигрофанная, клейкая (в сухую погоду матовая), белая, позднее с розовыми пятнами, в центре кремовая.

Пластинки редкие, сильнонисбегающие, белые, с возрастом – иногда с перемычками. Споровый порошок белый.

Ножка длиной 2-5 (до 9) см и диаметром 0,5-1 см, цилиндрическая, суженная к основанию, сухая, гладкая, сначала сплошная, потом выполненная и полая, белая или кремовая.

Мякоть мягкая, белая, без особого запаха.

Употребление – считается съедобным грибом (4-й категории), используется свежим.

Род Гигроцибе

116. ГИГРОФОР БАГРЯНЫЙ (с. 130)

Hygrocybe coccinea (Syn: Pseudohygrocybe coccinea)

Растет с конца августа до октября в светлых лесах различного типа, в траве, на опушках и полянах, на лугах, группами, редко.

Шляпка небольшая, диаметром 2-4 (до 6) см, сначала колокольчатая или полушаровидная, с завернутым краем, позднее – выпукло-распростертая, ярко-красная, багряно-красная, иногда с желтоватым оттенком.

Пластинки редкие, приросшие или приросшие зубцом, толстые, сначала желтые, потом оранжево-красные со светло-желтым краем. Споровый порошок белый.

Ножка тонкая, длиной 3-5 см и диаметром около 0,5 см, цилиндрическая, продольно-бороздчатая, полая, ломкая, цвета шляпки, с желтым основанием.

Мякоть тонкая, ломкая, красноватая, без запаха.

Употребление – малоизвестный съедобный гриб, используется свежим.

Красно-желтую окраску имеет несъедобный (по другим сведениям ядовитый) **гигрофор конический**, или гигрофор чернеющий (Hygrocybe conica, Syn: Hygrophorus conicus, Hygrocybe nigrescens), растущий с середины июля до конца сентября в редколесье, на опушках, в траве, чаще на лугах, пастбищах, одиночно. Шляпка его диаметром 2-6 см, остро-коническая, с неровным лопастным краем, гладкая, радиально-волокнистая, шелковистая в сухую погоду, оранжево-желтая с более темной серединой, с возрастом с черными пятнами, а при надавливании и после отваривания чернеет. Пластинки, широкие, толстые, желтые или ярко-желтые. Ножка тонкая, длиной 5-10 см, ячеистая или полая, желтая или желто-оранжевая. Мякоть тонкая, ломкая, водянистая, без запаха, желтоватая.

Род Глиофорус

117. ГИГРОФОР ЗЕЛЕНЫЙ (с. 130)

Gliophorus psittacinus (Syn: Hygrocybe psittacina)
(гигрофор пестрый, гриб-попугай)

Растет с середины августа до конца сентября в смешанных редколесьях.

Шляпка маленькая, диаметром 1-3 (до 5) см, коническая или колокольчатая, потом выпуклая, бугорчатая, гладкая, сильно слизистая, с рубчатым полупрозрачным краем, сначала темно-зеленая, позднее зеленоватая, изменяющаяся до различных ярких розово-желтых тонов (оливково-оранжевая, охряно-розовая, желто-охряная).

Пластинки редкие, свободные или узкоприросшие, сначала зеленоватые, позднее охряные или оранжево-желтые. Споровый порошок белый.

Ножка тонкая, длиной 3-7 см и диаметром около 0,5 см, цилиндрическая или уплощенная, продольно-бороздчатая, полая, слизистая, сначала темно-зеленая, потом вверху зеленоватая, ниже изменяющаяся вместе со шляпкой.

Мякоть тонкая, водянистая, ломкая, светлая, зеленоватая, без запаха.

Употребление – считается условно съедобным грибом, используется свежим.

Семейство Рядовковые (трихоломовые)

Род Рядовка

В России встречается около 45 видов рядовок – крупных и мясистых напочвенных грибов. Они очень разнообразны по внешнему виду. Характерный признак – мучнистый, разной интенсивности у разных грибов запах. Хотя встречаются грибы с отвратительным запахом. Некоторые из семейства рядовок (не только из рода) растут действительно рядами, иногда очень длинными, в десятки метров. Среди рядовок много ядовитых.

118. РЯДОВКА СЕРАЯ (с. 133)

Tricholoma portentosum

(рядовка штриховатая)

Растет с середины сентября до конца ноября (массовое плодоношение в конце сентября и первой половине октября) в хвойных и смешанных лесах (с сосной), около отдельных немолодых сосен, на песчаной почве, во мху и под лиственно-хвойным опадом, группами, не редко, ежегодно. Поздний гриб, растущий до и после заморозков. Образует микоризу с сосной.

Шляпка диаметром 4-10 (до 12) см, сначала округло-коническая, выпуклая, позднее выпукло-распростертая, бугорчатая, распростертая, неровная, с волнистым, лопастным или трещиноватым краем, в сырую погоду слабоклейкая, грязно-серая, серая, часто с зеленоватым или фиолетовым оттенком, радиально-темноволокнистая с более темной серединой.

Пластинки редкие, широкие, свободные или приросшие зубцом, ломкие, светлые, серо-желто-зеленые, позднее более серые. Споровый порошок белый.

Ножка длиной 8-10 (до 12) см и диаметром 1-2 см, длинная, но почти вся глубоко погруженная в мох или опад, цилиндрическая, слегка вздутая, неровная, сплошная или выполненная, гладкая, шелковисто-волокнистая, белая, сероватая, с желтоватым оттенком в средней части.

Мякоть плотная, в ноге волокнистая, с мучным запахом, беловатая или серовато-желтоватая.

Употребление – очень вкусный съедобный гриб (4-й категории) универсального применения: используется свежим (отваривание около 20 минут), во вторых блюдах, в молодом возрасте очень вкусен соленым и маринованным, можно сушить. Оттаявшие после заморозков грибы не теряют своих вкусовых качеств. Зрелые крупные грибы тоже сохраняют твердость и хороший вкус, только пластинки становятся очень ломкими.

Сходство с двумя следующими видами рядовок серого цвета, от которых отличается толстой мясистой консистенцией мякоти, более крупными размерами, редкими пластинками. От землистой рядовки отличается темным цветом шляпки, а от заостренной рядовки – отсутствием острого конического бугорка на шляпке.

119. РЯДОВКА ЗЕМЛИСТАЯ (с. 131)

Tricholoma terreum

(рядовка землисто-серая, рядовка чешуйчатая, рядовка напочвенная)

Растет с середины августа до октября в хвойных и лиственных лесах (часто с соснами), в посадках, в кустарниках, в редкой траве и на подстилке, группами, редко.

Шляпка диаметром 4-7 см, сначала колокольчатая, потом – распростертая, тонкомясистая, округло-бугорчатая, с растрескавшимся краем, часто волнистым, сухая, матовая, серая, темно-серая, коричневато-серая, с прижатыми черноволокнистыми чешуйками, иногда с более светлым краем.

Пластинки частые, приросшие или приросшие зубцом, широкие, у зрелых грибов часто с неровным краем, светлые, сероватые. Споровый порошок белый.

Ножка длиной 3-6 см и диаметром 1-1,5 см, цилиндрическая или булавовидная, сухая, тонковолокнистая, сплошная, потом полая, вверху беловатая, ниже сероватая.

Мякоть тонкая, ломкая, со слабым мучным запахом, беловатая или сероватая.

Употребление – малоизвестный съедобный гриб, используется свежим (отваривание около 15 минут), можно солить и мариновать.

Сходство с серой рядовкой, от которой отличается тонкой мякотью, частыми пластинками и цветом шляпки.

120. **РЯДОВКА ЗАОСТРЕННАЯ** (с. 240)

Tricholoma virgatum

(рядовка волокнистая, рядовка мышиная, рядовка полосатая)

Растет с середины сентября до середины октября в хвойных и смешанных лесах с сосной, на подстилке и во мху, часто там же, где рядовка серая, одиночно и группами, редко.

Шляпка диаметром 4-8 (до 10) см, сначала остроконическая или остроколокольчатая, позднее – распростертая, выпукло-вдавленная с острым бугорком, с поднятым надтреснутым или лопастным краем, тонкомясистая, серая, темная, серо-черная в середине, радиально-темноволокнистая, иногда с фиолетовым оттенком.

Пластинки частые, свободные, беловатые или сероватые, с возрастом с более темным краем. Споровый порошок белый.

Ножка длиной 5-8 см и диаметром 1-1,5 см, цилиндрическая или слегка расширенная к основанию, плотная, волокнистая, сплошная, беловато-сероватая.

Мякоть тонкая, мягкая, с горьким вкусом, светлая, сероватая.

Употребление – считается несъедобным грибом из-за горькой мякоти.

Сходство цветом шляпки с серой рядовкой, от которой отличается острым, не исчезающим с возрастом бугорком, более тонкой мякотью, сероватыми (а не желтоватыми) пластинками и горьким вкусом.

121. **РЯДОВКА БЕЛАЯ** (с. 246)

Tricholoma album

Растет с конца июля (массово с середины августа) до конца сентября в лиственных (чаще с березой), смешанных и хвойных (с сосной) лесах, на опушках, в кустарниках, в парках, группами, часто, ежегодно.

Шляпка диаметром 3-8 (до 12) см, сначала выпуклая с завернутым краем, позднее выпукло-распростертая, бугорчатая с загнутым краем, распростертая, с волнистым краем, сухая, гладкая, белая, беловатая, кремовая, позднее с желтоватыми и охряными пятнами.

Пластинки частые, широкие, выемчатые, белые, потом чуть желтоватые.

Ножка длиной 5-10 см и диаметром 1-2 см, длинная, расширенная к основанию, плотная, упругая, белая, вверху иногда с мучнистым налетом, с возрастом желтоватая, в основании рыжеватая, буроватая.

Мякоть мясистая, толстая, в ноге волокнистая, белая, у очень молодых грибов без особого запаха, затем с затхлым, плесневелым, неприятным запахом.

Употребление – несъедобный из-за неустранимого запаха гриб (по мнению некоторых микологов – ядовитый).

Сходство со многими грибами беловатого или сероватого оттенка, от которых легко отличается по неприятному запаху.

122. РЯДОВКА БЕЛО-КОРИЧНЕВАЯ (с. 132)

Tricholoma albobrunneum

(Рядовка бело-бурая)

Растет с середины августа до начала октября (массово в сентябре) в хвойных (чаще с сосной) лесах, одиночно и группами, не редко.

Шляпка диаметром 4-8 см, сначала полушаровидная с тонким краем, позднее выпукло-распростертая, бугорчатая, радиально-волокнистая, чешуйчатая, липкая, среднемясистая темно-красно-бурая, каштаново-коричнево-бурая с более темной серединой.

Пластинки частые, приросшие зубцом, белые, потом рыжеватые с мелкими красно-бурыми пятнами. Споровый порошок белый.

Ножка длиной 3-7 см и диаметром около 1 см, цилиндрическая, расширенная, у зрелого гриба иногда суженная к основанию, волокнистая, сплошная, вверху мучнистая, белая, как правило, с четкой цветовой границей, без постепенного перехода, ниже коричневато-волокнистая, с красно-бурыми поясками, буроватая к основанию.

Мякоть мясистая, упругая, белая, с мучным запахом.

Употребление – считается съедобным грибом (некоторые микологи считают несъедобным, а зарубежные даже ядовитым), используется свежим (отваривание около 15

минут, отвар лучше не употреблять), соленым и маринованным.

Иногда встречается описание этой рядовки с толстой ножкой диаметром до 3 см, булавовидно расширенной к основанию.

123. РЯДОВКА ЖЕЛТО-БУРАЯ (с. 139)

Tricholoma flavobrunneum

(рядовка желто-коричневая, рядовка красно-бурая, подорожник)

Растет с последней 5-дневки июля до конца октября (массовое плодоношение в течение всего сентября) в лиственных (с березой) и смешанных (елово-березовых) лесах, на опушках, в редколесье, у дорог, кругами, группами, часто, ежегодно. Образует микоризу с березой.

Шляпка диаметром 4-8 (до 12) см, сначала округло-колокольчатая, выпуклая, с завернутым краем, позднее распростертая, волнистая, бугорчатая, иногда слабо вдавленная, с опущенным, часто заборчатым краем, среднемясистая, иногда тонкомясистая, в сухую погоду блестящая, желто-коричневая или красно-коричневая с более темной серединой.

Пластинки частые, узкие, приросшие зубцом, желтоватые или охряно-желтые, позднее с бурыми, красно-бурыми пятнами и бурыми краями. Споровый порошок белый.

Ножка длинная, длиной 5-12 см и диаметром 0,8-1,5 см, цилиндрическая или слаборасширенная к основанию, прямая, иногда изогнутая, продольно-буроволокнистая, вверху светлая, желтоватая, ниже коричневатая, красно-буроватая, черно-бурая в основании, полая.

Мякоть твердая, плотная, с мучным запахом, зеленовато-желтоватая в шляпке, желтая в ножке.

Употребление – съедобный гриб (4-й категории), используется свежим (отваривание около 15 минут), соленым и маринованным.

Сходство с чешуйчатой рядовкой, от которой отличается голой шляпкой, без чешуек, желтой, особенно в ножке, мякотью и местом произрастания – рядом с березами.

124. РЯДОВКА ЧЕШУЙЧАТАЯ (с. 134)

Tricholoma imbricatum

(рядовка коричневая, рядовка коричневатая, рядовка волокнисто-чешуйчатая, сластушка)

Растет с середины августа до середины октября (массовое плодоношение в сентябре) в хвойных и смешанных (с сосною) лесах, сосновых молодняках, в светлых местах, у дорог, группами, не редко, ежегодно.

Шляпка диаметром 4-8 (до 10) см, сначала округло-колокольчатая, выпуклая, с завернутым краем, позднее распростерто-выпуклая, бугорчатая, плотная, красно-коричневая, рыже-коричневая, сухая, блестящая, в центре мелкочешуйчатая, с более светлым краем и красно-бурой серединой, иногда со слабой концентрической окраской.

Пластинки частые, широкие, приросшие зубцом, сначала белые, затем кремовые, коричневатые, с красно-бурыми, ржавыми пятнами. Споровый порошок белый.

Ножка длиной 6-8 (до 10) см и диаметром 1-2 см, цилиндрическая, часто изогнутая, веретеновидная или расширенная к основанию, плотная, сплошная, потом выполненная, полая, вверху светлая, беловатая, ниже коричневатая, ржавая, мелковолокнистая.

Мякоть плотная, мясистая, со слабым мучным запахом, белая, часто поражается насекомыми начиная с ножки.

Употребление – съедобный (или условно съедобный) гриб (некоторые микологи считают несъедобным), используется свежим (отваривание около 15-20 минут, отвар лучше не употреблять), соленым и маринованным. По некоторым сведениям, иногда горчит.

Сходство иногда по форме с рядовкой желто-бурой, от которой отличается чешуйчатой, более мясистой и, как правило, бугорчатой шляпкой, белым цветом плотной мякоти и обитанием рядом с соснами.

125. ЗЕЛЕНУШКА (с. 133)

Tricholoma flavovirens

(рядовка зеленая, зеленка)

Растет с последней декады августа до конца октября (массовое плодоношение с середины сентября до середины ок-

тября) до заморозков и после них в хвойных, сухих сосновых и смешанных (чаще с сосной) лесах, сосновых молодняках, на песчаной почве, во мху, лишайниках, хвойной подстилке, часто, группами, ежегодно. Иногда растет там же, где серая рядовка, глубоко погруженная в мох или опад до самой шляпки, а молодые грибы часто вообще не видны. Образует микоризу с сосной.

Шляпка диаметром 4-10 (до 12) см, сначала выпуклая, клейкая, позднее распростертая, выпукло-вдавленная, с приподнятым или волнистым, иногда лопастным, надтреснутым краем, радиально-волокнистая, желто-зеленая, серно-желтая, серо-зеленая, оливково-желтая с бурой, коричневой или красно-коричневой растрескавшейся мелкочешуйчатой серединой или вся более коричневая, желто-бурая, оливково-коричневая с более светлым краем.

Пластинки частые, широкие, тонкие, свободные или приросшие зубцом, серно-желтые. Споровый порошок белый.

Ножка длиной 3-5 см и диаметром 1-2 (до 3) см, толстая, расширенная к основанию, продольно-волокнистая, плотная, сплошная, желтоватая, желто-зеленоватая, иногда буро-мелкочешуйчатая, глубоко погруженная в почву или опад.

Мякоть плотная, белая или желтоватая, со слабым мучнистым запахом

Употребление – вкусный съедобный гриб (4-й категории), используется универсально: в супах (хорошо проваривать около 20 минут), вторых блюдах, вкусен жареным, тушеным, молодые рядовки хороши в солении и маринованными, можно сушить. После тепловой обработки имеет зеленоватый, оливковый цвет. Большое неудобство – прилипшие песчинки и мусор, особенно забившийся между пластинками, гриб требует тщательной промывки.

Сходство с некоторым зеленовато-желтыми грибами. От сильно ядовитой бледной поганки легко отличается по плотной мясистой консистенции и отсутствию кольца (юбочки) на ножке. От ядовитой тонкомясистой серно-желтой рядовки отличается частыми пластинками, белой мякотью (у серно-желтой – редкие пластинки и вся она вместе с мякотью серно-желтого цвета) и отсутствием сильного неприятного кислого сероводородного запаха, характерного для серно-

желтой рядовки. От съедобной зеленой сыроежки отличается желтыми пластинками.

Добавление. У некоторых зарубежных микологов встречается описание рядовки желто-зеленого цвета (зеленушки) с более тонкой ножкой и с типично меньшими размерами (Tricholoma flavovirens), обитающей в еловых и лиственных лесах, а вышеописанный вид называется рядовка золотистая (Tricholoma auratum).

126. РЯДОВКА ТОПОЛЕВАЯ (с. 135)

Tricholoma populinum

(тополевый гриб)

Растет с середины августа до октября в лиственных лесах, чаще в тополиных посадках, в парках, у дорог, группами, встречается в более южных регионах.

Шляпка диаметром 4-10 (до 15) см, сначала полушаровидная, округло-конусовидная, липкая, позднее – выпукло-распростертая, выпукло-вдавленная, неровная, часто с поднятым, волнистым, лопастным, надтреснутым краем, желто-коричневая, серо-коричневая с зеленоватым оттенком или красно-коричневая с более светлым краем, с прилипшими остатками почвы.

Пластинки частые, широкие, толстые, свободные или выемчатые, беловатые, с возрастом буреют и с ржавыми пятнами. Споровый порошок белый.

Ножка длиной 3-6 см и диаметром 1-2 (до 3) см, толстая, цилиндрическая, веретеновидная или расширенная к основанию, волокнистая, сплошная, потом выполненная, полая, вверху беловатая, ниже коричневатая, желто-бурая.

Мякоть плотная, мясистая, белая, с мучным запахом.

Употребление – съедобный гриб (3-й категории), используется свежим, маринованным, соленым.

127. РЯДОВКА ГОЛУБИНАЯ (с. 135)

Tricholoma columbetta

(рядовка сизоватая)

Растет с середины августа до конца сентября в лиственных и смешанных лесах, на пастбищах, во влажных местах, одиночно и группами, редко.

Шляпка диаметром 4-10 см, сначала полушаровидная, потом выпукло-распростертая, волнистая, мясистая, радиально-волокнистая, клейкая в сырую погоду, с волнистым, надтреснутым краем, шелковисто-белая с цветными, розоватыми или зеленоватыми пятнами.

Пластинки частые, широкие, свободные, белые, потом красновато-буроватые. Споровый порошок белый.

Ножка длиной 8-10 см и диаметром 1-2 см, как правило суженная к основанию, изогнутая, шелковисто-волокнистая, белая, зеленоватая у основания.

Мякоть плотная, с мучным запахом, белая, на срезе розовеет.

Употребление – малоизвестный съедобный гриб, используется свежим, соленым и маринованным. Мякоть после тепловой обработки краснеет.

Сходство с несъедобной белой рядовкой, от которой отличается отсутствием неприятного запаха, розоватым оттенком шляпки и светлой у основания ножкой.

128. РЯДОВКА ОБОСОБЛЕННАЯ (с. 131)

Tricholoma sejunctum

(рядовка отделенная, рядовка отличающаяся)

Растет с середины августа по сентябрь в лиственных (с дубом) и хвойных лесах, во влажных местах, одиночно и группами, редко, чаще в более южных регионах.

Шляпка диаметром 4-10 см, выпуклая, с коническим темным бугорком и опущенным краем, мелкочешуйчатая, желто-зеленая, темно-оливковая, с более темной серединой.

Пластинки редкие, широкие, свободные, иногда вильчатые, сероватые. Споровый порошок белый.

Ножка длиной 8-10 см и диаметром 1-2 см, расширенная к основанию, плотная, мелкочешуйчатая, светлая, вверху беловато-зеленоватая, ниже сероватая.

Мякоть плотная, беловатая, в ноге желтоватая, с мучным запахом, в зрелом возрасте горчит.

Употребление – малоизвестный съедобный (или условно съедобный) гриб низкого качества (по мнению некоторых зарубежных микологов – ядовитый), используется соленым и свежим (отваривание около 15 минут, отвар не употреблять).

129. **РЯДОВКА СЕРЕБРИСТАЯ** (с. 137)

Tricholoma scalpturatum

(рядовка желтеющая, рядовка резная)

Растет с середины августа до конца сентября в лиственных и широколиственных лесах, на лугах, в траве, у дорог, одиночно и группами, редко.

Шляпка диаметром 3-8 см, сначала выпуклая, потом выпукло-распростертая, бугорчатая, с поднятым, волнистым краем, тонкомясистая, мелкочешуйчатая, серо-желтая, желто-бурая с желтоватым краем.

Пластинки частые, широкие, приросшие зубцом, белые или желтоватые. Споровый порошок белый.

Ножка тонкая, длиной 4-5 см и диаметром около 0,5 см, плотная, шелковисто-волокнистая, сплошная, белая.

Мякоть тонкая, мягкая, с мучным запахом, беловато-сероватая или желтоватая.

Употребление – малоизвестный съедобный гриб, используется свежим, можно мариновать.

130. **РЯДОВКА ОПЕНКОВИДНАЯ** (с. 132)

Tricholoma focale

(рядовка перевязанная)

Растет с середины августа до середины октября в сосновых лесах, на песчаной почве, одиночно и группами, не часто.

Шляпка диаметром 5-10 см, сначала выпуклая, потом выпукло-распростертая, распростертая, радиально-волокнистая, с трещиноватым краем и остатками покрывала по краю, оранжево-красно-бурая, кирпично-бурая.

Пластинки частые, широкие, приросшие, белые, иногда с красно-бурыми пятнами. Споровый порошок белый.

Ножка длиной 6-8 см и диаметром 1-2 см, цилиндрическая, веретеновидная или суженная к основанию, сначала сплошная, потомполая, с красно-бурым кольцом, выше которого белая, ниже – красно-бурая.

Мякоть плотная, толстая, с мучным запахом, белая.

Употребление – малоизвестный съедобный (или условно съедобный) гриб, используется свежим (отваривание около 15-20 минут, отвар не употреблять), соленым и маринованным.

131. РЯДОВКА СЕРНО-ЖЕЛТАЯ (с. 238)

Tricholoma sulphureum
(рядовка серная)

Растет с самого конца августа до середины октября (массово с середины сентября) в хвойных и лиственных (с дубом) лесах, на почве, пнях, группой, редко, ежегодно.

Шляпка диаметром 3-8 см, сначала выпуклая, потом распростертая, слабобугорчатая, тонкомясистая, серно-желтая, охристая или коричневатая в середине, иногда мелкочешуйчатая.

Пластинки редкие, толстые, серно-желтые, зелено-желтые. Споровый порошок белый.

Ножка длиной 5-10 см и диаметром около 1 см, цилиндрическая или расширенная к основанию, сплошная, выполненная, иногда полая, серно-желтая, буроволокнистая.

Мякоть плотная, желтая, с сильным неприятным кисловатым запахом сероводорода или ацетилена.

Употребление – слабо ядовитый или несъедобный гриб из-за неприятного запаха.

Сходство с зеленушкой, от которой отличается меньшими размерами и тонкомясистой консистенцией, редкими пластинками, довольно однотонной серно-желтой окраской всего гриба, желтой мякотью и сильным неприятным запахом.

132. РЯДОВКА МЫЛЬНАЯ (с. 247)

Tricholoma saponaceum

Растет с начала сентября до середины октября в хвойных (чаще с елью) и смешанных лесах, группами, часто, ежегодно.

Шляпка диаметром 5-10 см, выпуклая или шаровидная, позднее выпукло-распростертая, часто с неровным, лопастным, надтреснутым краем, иногда мелкочешуйчатая, оливково-серая, серо-желто-оливковая, иногда с коричневато-розоватыми оттенками, со светлым краем, часто неравномерно окрашенная.

Пластинки редкие, толстые, приросшие или приросшие зубцом, иногда вильчатые, светлые, зелено-желтоватые, оливково-охряные, иногда с темными красноватыми пятнами. Споровый порошок белый.

Ножка толстая, длиной 4-7 см и диаметром 1-2 см, цилиндрическая, суженная к основанию, иногда волокнисто-чешуйчатая, желтовато-серая, иногда с красноватым оттенком или ржавая к основанию.

Мякоть толстая, плотная, с неприятным ароматом или запахом хозяйственного мыла (усиливающимся при варке), белая, на срезе (особенно заметно в нижней части ножки) розовеет, слабогорьковатая.

Употребление – несъедобный гриб из-за неприятного запаха, который плохо вываривается. Некоторые грибники солят с чесноком и хреном после отваривания 20-30 минут.

Сходство с серой рядовкой, от которой отличается более темным цветом пластинок, оливковыми тонами шляпки, розоватой мякотью (в ножке) и заметным неприятным запахом. От зеленушки отличается редкими светлыми (не зеленовато-желтыми) пластинками и неприятным запахом.

133. РЯДОВКА ТИГРОВАЯ (с. 240)

Tricholoma pardinum

(рядовка ядовитая, рядовка тигриная)

Растет в конце августа-сентябре в смешанных (с дубом) и хвойных (с сосной) лесах, одиночно, редко, встречается чаще в южных регионах.

Шляпка диаметром 3-12 см, сначала колокольчатая, потом выпукло-распростертая, с лопастным надтреснутым краем, мясистая, серая, сизоватая или серо-коричневатая, пятнистая от черно-бурых чешуек, более темная в середине.

Пластинки частые, приросшие или приросшие зубцом, сначала грязно-белые, иногда с зеленоватым оттенком, позднее более темные, оливково-желто-серые. Споровый порошок белый.

Ножка короткая, длиной 4-6 см и диаметром 1-3 см, цилиндрическая, булавовидная, плотная, сплошная, вверху светлая, иногда мучнистая, внизу чешуйчатая, в основании буроватая.

Мякоть рыхлая, светлая, с приятным мучным запахом, на срезе ножки слабо розовеет.

Употребление – сильно ядовитый гриб (по некоторым сведениям, смертельно ядовитый), отравление проявляется расстройством желудочно-кишечного тракта после еды через 2-4 часа.

Род Трихоломопсис

134. РЯДОВКА ЖЕЛТО-КРАСНАЯ (с. 136)

Tricholomopsys rutilans

(рядовка краснеющая, ложнорядовка желто-красная, опенок желто-красный, опенок красный, опенок сосновый)

Растет со второй декады июля до конца октября (массовое плодоношение с середины июля до конца сентября) в хвойных и смешанных лесах, на отмершей древесине, пнях, корнях хвойных пород, особенно около сухих сосен, группами, не редко, ежегодно.

Шляпка диаметром 5-10 (15) см, сначала полушаровидная, позднее выпукло-распростертая, распростертая, мясистая, сухая, матовая, бархатистая, мелкочешуйчатая, сначала пурпурно-красная, темно-бордовая от плотных чешуек, позднее светлеет до желто-красноватого с пурпурно-красными или красно-коричневыми чешуйками, более плотными в середине.

Пластинки частые, широкие, приросшие или выемчатые, желтые или ярко-желтые. Споровый порошок белый.

Ножка толстая, длиной 5-10 см и диаметром 1-2 см, цилиндрическая, слабо расширенная к основанию, часто изогнутая, сухая, сплошная, потом выполненная и полая, красно-желтоватая, светлее шляпки, красно-буроволокнистая, в основании более желтоватая.

Мякоть толстая, плотная, мягкая, ярко-желтая, у зрелых грибов с горьковатым вкусом.

Употребление – условно съедобный (4-й категории) или съедобный в молодом возрасте гриб (некоторые считают несъедобным из-за горького вкуса), используется свежим (отваривание около 20 минут, отвар слить), соленым, маринованным.

Род Родопаксиллус

135. РЯДОВКА ЛИЛОВОНОГАЯ (с. 137)

Rhodopaxillus saevus (Syn: Lepista saeva)

Растет с конца августа до конца сентября на открытых местах в лиственных лесах, на опушках, по краю леса, на лугах, группами, иногда кольцами, не часто.

Шляпка диаметром 5-10 (до 15) см, полушаровидная, позднее – выпукло-распростертая, подушковидная, мясистая, гладкая, охряно-кожистая, коричневато-кремовая.

Пластинки частые, широкие, свободные, кремовые или желтовато-охряные. Споровый порошок розовато-желтоватый.

Ножка толстая, длиной 5-8 см и диаметром 1-3 см, цилиндрическая, расширенная к основанию, волокнистая, сплошная, потом выполненная, лиловая или бледно-фиолетовая.

Мякоть толстая, мясистая, плотная, позднее рыхлая, водянистая, кремовая, серо-лиловая со слабым фруктовым запахом.

Употребление – малоизвестный съедобный гриб, используется свежим (отваривание около 15-20 минут) и маринованным.

Сходство с более вкусной рядовкой фиолетовой, растущей в лесу на подстилке и окрашенной полностью в фиолетово-лиловый цвет (особенно в молодом возрасте). Спутать не страшно: обе рядовки используются почти одинаково.

Род Леписта

136. **РЯДОВКА ФИОЛЕТОВАЯ** (с. 138)

Lepista nuda

(рядовка лиловая, леписта фиолетовая, леписта голая, синюшка)

Растет с пятой 5-дневки августа до декабря (массовое плодоношение с середины сентября до заморозков в последнюю декаду октября) в смешанных (с дубом, елью) и хвойных (и с сосной, и с елью) лесах, в садах, на опушках, под деревьями, на почве, подстилке, группами, рядами и кольцами, часто, ежегодно. Часто вместе с говорушкой дымчатой.

Шляпка диаметром 5-10 (до 15) см, полушаровидная, выпуклая с завернутым краем, позднее выпукло-распростертая с загнутым краем, плотная, мясистая, иногда водянистая, сначала ярко-фиолетовая, потом выцветает до бледно-лилового с коричневатым оттенком, рыже-коричневого, охряно-коричневого.

Пластинки частые, широкие, тонкие, свободные, сначала ярко-фиолетовые, позднее бледные, лиловые, охряно-лиловые. Споровый порошок розоватый.

Ножка длиной 4-8 см и диаметром 1-2 см, цилиндрическая, слегка расширенная или булавовидная, ровная, гладкая, волокнистая, сплошная, потом выполненная, бледно-фиолетовая, бледно-лиловая.

Мякоть плотная, мясистая, упругая, лиловая, потом охряно-кремовая, со слабым грибным запахом.

Употребление – вкусный поздний условно съедобный гриб (4-й категории), используется после отваривания около 20 минут (отвар вылить, не употреблять), свежим (во вторых блюдах – жареным, тушеным), соленым и маринованным (молодые и средние упругие грибы).

Сходство в молодом возрасте со съедобным паутинником фиолетовым, от которого отличается отсутствием паутинистого покрывала или волокнистого пояска на ножке. В зрелом возрасте отдаленно похожа на несъедобный паутинник козий, от которого легко отличается по отсутствию неприятного плесневелого, затхлого запаха. Может быть похожа на съедобную рядовку лиловоногую, растущую на открытых местах.

Характерный признак другой лиловоокрашенной съедобной рядовки – цветочный запах. Это **леписта фиалковая** (Lepista irina), растущая с середины сентября до декабря (массово с конца сентября до конца октября) на открытых местах, на краю леса (чаще лиственного), на лугах, опушках, в траве, группами, рядами и кольцами. Она имеет крупную шляпку, диаметром 5-15 см, полушаровидную, позднее распростертую, с тонким, прямым, поднятым краем, гладкую, водянистую, бледно-лилово-коричневатую, охряно-коричневатую с частыми пластинками. Ножка толстая, светлая, охряно-коричневатая с лиловым оттенком.

137. ЛЕПИСТА ГРЯЗНАЯ (с. 139)

Lepista sopdida

(синичка)

Растет с середины июля до конца сентября на открытых местах, в садах и огородах, на лугах, на краю леса, на опушках, группой-пучком и одиночно, редко.

Шляпка диаметром 3-5 см, выпуклая, позднее распростертая, слабовдавленная или бугорчато-вдавленная, гладкая,

гигрофанная, сиреневая, серо-розовая или серо-лиловая, выцветающая до палевой.

Пластинки частые, тонкие, узкие, приросшие, серо-розовые с лиловым оттенком. Споровый порошок розоватый.

Ножка тонкая, длиной 3-6 см и диаметром около 0,5 см, продольно-волокнистая, сплошная, потом полая, лилово-буроватая.

Мякоть тонкая, водянистая, серо-розовая, без запаха.

Употребление – малоизвестный съедобный гриб, используется свежим.

Род Лиофиллум

138. ЛИОФИЛЛУМ СРОСШИЙСЯ (с. 141)

Lyophyllum connatum

(рядовка сросшаяся)

Растет с конца августа до конца сентября (массово до середины сентября) в смешанных и лиственных светлых лесах, на опушках, в редколесье, на обочинах дорог, на лугах, группами, часто пучком, со сросшимися основаниями, встречается редко, не ежегодно.

Шляпка диаметром 4-8 (до 12) см, сначала выпуклая с завернутым краем, позднее распростертая, вдавленная, часто с поднятым, сильно волнистым и завернутым краем, гладкая, белая, потом грязно-белая, желтоватая, глинистая с охряной серединой.

Пластинки частые, узкие, приросшие зубцом или слабонисходящие, белые, потом желтоватые, кремовые, бледно-охряные. Споровый порошок белый.

Ножка длиной 5-8 см и диаметром 1-2 см, цилиндрическая, расширенная, иногда изогнута и перекручена, волокнистая, сплошная, выполненная, белая, в основании бело-опушенная, позднее желтоватая, особенно в основании.

Мякоть плотная, жесткая, белая, со слабым мучным запахом.

Употребление – съедобный гриб низкого качества, используется свежим (отваривание около 20 минут), маринованным (лучше одни шляпки).

139. ЛИОФИЛЛУМ СКУЧЕННЫЙ (с. 141)

Lyophyllum decastes (Syn: Lyophyllum aggregatum, Lyophyllum fumosum)

(рядовка скученная, рядовка групповая)

Растет с начала сентября до начала октября, по некоторым сведениям, до ноября (массовое плодоношение в первой половине сентября), в лиственных и смешанных светлых лесах, на опушках, в редколесье, на обочинах дорог, на лугах, в парках, в траве и на подстилке, группами, срастаясь основаниями и боками ножек, не часто, не ежегодно.

Шляпка диаметром 4-8 (до 12) см, сначала полушаровидная с завернутым краем, позднее выпукло-распростертая, распростертая с загнутым краем, гладкая, мясистая, иногда с волнистым краем, коричневатая, буроватая, серо-коричневая, позднее глинисто-коричневая с более светлым краем.

Пластинки частые, тонкие, приросшие зубцом, почти свободные, белые, светлые, потом кремовые, желтоватые. Споровый порошок белый.

Ножка длиной 4-8 см и диаметром 1-2 см, цилиндрическая, немного вздутая или расширенная, с корневидным утончением, твердая, гладкая, волокнистая, выполненная, почти полая, белая, светлая, к основанию сероватая, от прикосновения буреет.

Мякоть толстая, мясистая, плотная, упругая, белая, со слабым мучным запахом.

Употребление – съедобный гриб (3-й категории), используется свежим (отваривание около 20 минут), соленым, маринованным.

Сходство с белым лиофиллом сросшимся, от которого отличается коричневатым цветом шляпки и лучшим вкусом, тяготеет к лиственным лесам.

140. ЛИОФИЛЛУМ ИЛЬМОВЫЙ (с. 140)

Lyophyllum ulmarium

(вешенка ильмовая)

Растет с начала сентября до середины октября в лиственных и смешанных лесах, парках, на пнях, валежнике и в основании живых лиственных деревьев (вяз, осина, береза), группой или пучком, не часто, не ежегодно.

Шляпка диаметром 5-8 (15) см, сначала выпуклая, бугорчатая, с завернутым краем, часто гигрофанная, с водянистыми коричневатыми пятнами, затем выпукло-распростертая, распростертая, иногда эксцентрическая, с опущенным краем, в сырую погоду с желтоватыми «мраморными» водянистыми пятнами, в сухую погоду палевая, желтоватая, бледно-беловато-буроватая.

Пластинки частые, широкие, широкоприросшие, белые, беловатые или желтоватые. Споровый порошок белый.

Ножка длиной 5-8 (10) см и диаметром 1-1,5 см, центральная или немного эксцентрическая, иногда изогнутая, расширенная к основанию, немного вздутая, продольно-волокнистая, иногда опушенная в основании, внутри выполненная или с полостью, беловатая, бледно-палевая, с беловатым налетом, от прикосновения желтеет.

Мякоть очень плотная, упругая, в ноге волокнистая, резинистая, водянистая, сероватая или желтоватая, с сырым запахом.

Употребление малоизвестный съедобный гриб средних вкусовых качеств (отваривание около 15 минут), используется свежим во вторых блюдах, соленым, маринованным.

141. ЛИОФИЛЛУМ ГРЯЗНЫЙ (с. 140)

Lyophyllum immundum

Растет с середины августа до середины сентября в хвойных и смешанных лесах, группами, редко.

Шляпка диаметром 3-8 см, выпуклая, потом распростертая, иногда с трещиноватым краем, грязно-серая, серо-коричневатая, с более светлым краем.

Пластинки частые, приросшие или слабонисходящие, беловатые, позднее –еровато-коричневатые, при надавливании темнеют. Споровый порошок беловатый.

Ножка длиной 4-8 см и диаметром около 1 см, цилиндрическая, расширенная к основанию, волокнистая, серо-коричневатая, светлее шляпки.

Мякоть тонкая, со слабым мучным запахом, светлая, на срезе темнеет.

Употребление – съедобный гриб, используется свежим, соленым, маринованным.

Род Калоцибе

142. **КАЛОЦИБЕ МАЙСКИЙ** (с. 144)

Calocybe gambosa

(майский гриб, рядовка майская, майка, георгиев гриб)

Растет с середины мая до середины июня в светлых лиственных лесах, в редколесье, на краю леса, на опушках, в траве, на лугах, в садах, одиночно и группами, не часто.

Шляпка диаметром 4-8 см, сначала полушаровидная, выпуклая, бугорчатая, позднее выпукло-вдавленная, распростертая, неровная, с неровным, волнистым краем, иногда растрескавшаяся, белая, грязно-белая, кремовая, с возрастом желтовато-охряная.

Пластинки частые, узкие, приросшие, беловатые, позднее кремовые. Споровый порошок кремовый.

Ножка толстая, длиной 4-8 см и диаметром 1-2 (до 3) см, цилиндрическая, булавовидная, иногда слегка суженная или расширенная, волокнистая, беловатая, желтоватая, позднее с охряным оттенком.

Мякоть плотная, толстая, с мучным запахом, белая.

Употребление – съедобный гриб (4-й категории), используется свежим (отваривание 10-15 минут) в супах и вторых блюдах, можно сушить и мариновать.

Сходство с рядовкой белой, но она растет позднее, с середины лета, и обладает неприятным запахом. В это поздневесеннее время ничего похожего на майский гриб не растет.

Род Говорушка

Говорушек в России около 60 видов, разных расцветок и разных запахов. Растут часто, как и рядовки, кругами, рядами, а то и просто группами. Среди них, пожалуй, меньше вкусных грибов, чем среди рядовок. Самая вкусная – дымчатая. Есть ядовитые виды.

143. **ГОВОРУШКА ДЫМЧАТАЯ** (с. 145)

Clitocybe nebularis (Syn: Lepista nebularis)

(говорушка серая)

Растет со второй половины августа до конца ноября (массовое плодоношение с середины сентября до середины октября) в хвойных (с елью) и смешанных (с дубом, елью, бере-

зой) лесах, в светлых местах, на подстилке, иногда в садах, часто рядом с валежником и гниющими ветками, иногда вместе с рядовкой фиолетовой, группами, длинными рядами и кольцами, часто, ежегодно.

Шляпка диаметром 5-15 (до 20) см, сначала полушаровидная, выпуклая с загнутым краем, позднее выпукло-распростертая, распростертая, иногда слабо вдавленная, с опущенным или прямым краем, толстая, мясистая, в сырую погоду гигрофанная, желтовато-коричневатая, со светлым краем, в сухую – серо-коричневатая, пепельно-серая, с более светлым краем, с беловатым, матовым восковатым налетом. Иногда выцветает до почти белой.

Пластинки частые, слабо нисходящие, белые, часто с розовым оттенком, затем желтоватые. Споровый порошок беловатый.

Ножка толстая, длиной 4-8 см и диаметром 1-3 см, сначала сильно булавовидная, позднее расширенная к основанию, плотная, волокнистая, сплошная, затем выполненная, гигрофанная, сероватая, почти белая.

Мякоть толстая, мясистая, в ноге рыхлая, водянистая, с возрастом мягкая, со специфическим фруктовым запахом (усиливающимся во время отваривания), белая.

Употребление – вкусный съедобный гриб (4-й категории), используется свежим (отваривание около 15 минут) во вторых блюдах, в молодом возрасте соленым и маринованным (деликатесная закуска). По сведениям некоторых зарубежных авторов условно съедобен или даже ядовит: временно нарушает пищеварение и дыхание, сильно накапливает тяжелые металлы, были случаи отравлений. Это у них, в Европе, в России считается съедобным или условно съедобным, поэтому супы из него готовить не стоит, а после отваривания отвар вылить. В защиту говорушки укажем, что из нее получен антибиотик, подавляющий развитие бактерий.

В тех же местах встречается белая форма этой говорушки и, как всякий белый гриб, вызывает подозрения, но он также съедобен (или условно). Легко распознается по специфическому запаху.

Сходство с любым серовато-беловатым мясистым грибом. От энтоломы ядовитой отличается серым, а не охряным оттенком шляпки и не отчетливо розовеющими пластинками.

Вообще от всех грибов отличается специфическим ароматом. По этому запаху можно отличить белую форму или выцветшую говорушку дымчатую от любого гриба.

144. ГОВОРУШКА ВОРОНЧАТАЯ (с. 145)

Clitocybe gibba

Растет с последней декады июня до середины октября (массовое плодоношение с середины июля до конца сентября) в хвойных и смешанных лесах, на подстилке, около тропинок, группами, часто, ежегодно.

Шляпка диаметром 3-8 см, сначала выпукло-вдавленная, с бугорком, позднееглубоковорончатая, рюмковидная, с тонким загнутым или прямым, часто неровным краем, тонкомясистая, сухая, бледно-оранжевая, желто-оранжевая, палевая.

Пластинки частые, узкие, нисходящие, иногда с неровным краем, белые. Споровый порошок белый.

Ножка длиной 4-6 (до 8) см и диаметром около 1 см, ровная, цилиндрическая, слаборасширенная к основанию, жестко-эластичная, выполненная, белая или одного цвета со шляпкой.

Мякоть тонкая, плотная, в ноге резинистая, жесткая, с острым запахом, белая.

Употребление – малоизвестный съедобный в молодом возрасте гриб (4 категории), используется свежим (отваривание около 20 минут) в супах и вторых блюдах, маринованным. Готовят только молодые шляпки (диаметром до 4 см) без ножек (жесткие, резинистые, несъедобные).

145. ГОВОРУШКА БОКАЛОВИДНАЯ (с. 144)

Clitocybe cyanthiformis

Растет с начала августа до конца сентября в хвойных и смешанных лесах, на подстилке и гниющей древесине, одиночно и группами, не часто.

Шляпка диаметром 4-8 см, глубоковоронковидная, чашевидная, с неровным загнутым краем, в сухую погоду шелковистая, сухая, в сырую – гигрофанная, серовато-коричневатая.

Пластинки редкие, нисходящие, сероватые, светло-буроватые, светлее шляпки. Споровый порошок белый.

Ножка тонкая, длиной 4-7 см и диаметром около 0,5 см, полая, с опушенным основанием, одного цвета со шляпкой или светлее.

Мякоть тонкая, водянистая, серовато-коричневатая.

Употребление – малоизвестный съедобный гриб, используется свежим (отваривание около 15 минут), можно солить и мариновать.

Сходство с говорушкой ворончатой, от которой легко отличается по форме, по общему буровато-коричневатому цвету, сероватой мякоти и более тонкой полой ножке.

146. ГОВОРУШКА БУЛАВОНОГАЯ (с. 144)
Clitocybe clavipes

Растет со второй декады июля до середины октября (массовое плодоношение с начала августа до конца сентября) в хвойных, реже в смешанных лесах, на подстилке, одиночно и группами, часто, ежегодно.

Шляпка диаметром 4-6 см, сначала выпуклая, слабобугорчатая, плоская, с загнутым краем, позднее – вдавленная, воронковидная, с поднятым тонким краем, среднемясистая, коричневатая, серо-коричневая, иногда с желтоватым оттенком, с более темной буро-коричневой серединой и светлым краем, выцветающая до светло-сероватой.

Пластинки средней частоты, нисходящие, беловатые или желтоватые. Споровый порошок белый.

Ножка своеобразная, длиной 4-7 см и диаметром вверху около 0,5 см, в нижней части сильно вздутая, утолщенная, булавовидная, ватно-упругая, волокнистая, гигрофанная, опушенная в основании, серо-коричневатая, чуть светлее шляпки.

Мякоть мягкая, гигрофанная, в сырую погоду сильно водянистая, пропитанная водой, особенно в ножке, позднее рыхлая, слегка резинистая, без особого запаха, белая.

Употребление – маловкусный съедобный гриб, используется свежим (отваривание около 15 минут) и соленым. Собирать только в сухую погоду, лучше молодые грибы. По некоторым сведениям, вызывает отравление при употреблении вместе с алкоголем (как навозник серый).

147. ГОВОРУШКА ПОДОГНУТАЯ (с. 144)

Clitocybe geotropa

(говорушка рыжая, клитоцибе подогнутая)

Растет с первой декады июля до конца октября (массовое плодоношение с середины августа до конца сентября) в хвойных и смешанных лесах, в светлых местах, на опушках, в кустарниках, во мху, одиночно и группами, кольцами, не редко.

Шляпка диаметром 8-12 (до 20) см, сначала выпуклая, бугорчатая, затем вдавленная, воронковидная, часто с бугорком в центре и тонким завернутым краем, рыжеватая, желто-бурая, выцветающая до палевой, почти белой, иногда с ржавыми пятнами.

Пластинки частые, тонкие, нисходящие, белые, позднее кремовые, желтоватые. Споровый порошок белый.

Ножка длиной 5-10 (до 15) см и диаметром 1-3 см, цилиндрическая, расширенная к основанию, плотная, жесткая, волокнистая, внизу белоопушенная, выполненная, одного цвета со шляпкой или светлее, буроватая в основании.

Мякоть толстая, плотная, в основании ножки рыхлая, белая, позднее – коричневатая, с острым запахом.

Употребление – съедобный гриб, используется свежим (отваривание около 20 минут) и маринованным, собирать надо одни шляпки в молодом возрасте, ножки жесткие и несъедобные.

Добавление. Несколько похожи на это вид рыжеватым оттенком, но меньшего размера, **говорушка перевернутая**, или говорушка рыже-бурая (Clitocybe inversa, Syn: Lepista inversa) и **говорушка буро-желтая** (Clitocybe gilva), растущие группами с августа до октября в хвойных и смешанных лесах. Многими микологами считаются несъедобными грибами, а по зарубежным источникам – ядовитыми, содержащими яды, аналогичные мускарину.

148. ГОВОРУШКА АНИСОВАЯ (с. 144)

Clitocybe odora

(говорушка душистая, говорушка пахучая)

Растет с середины июля до конца октября (массовое плодоношение с первой декады августа до конца сентября) в

хвойных (с елью) и смешанных лесах, одиночно и группами, не часто, ежегодно.

Шляпка диаметром 3-5 (до 8) см, сначала выпуклая, слабобугорчатая, распростерто-выпуклая, с загнутым краем, среднемясистая, затем слабовдавленная, с возрастом иногда с поднятым краем, тонкомясистая, гладкая, бледно-зелено-голубая, белесо-голубоватая, иногда с коричневатой серединой, слабо выцветает.

Пластинки средней частоты, приросшие или слабонисходящие, широкие, светлые, затем бледно-зеленоватые. Споровый порошок белый.

Ножка длиной 3-5 см и диаметром немного более 0,5 см, цилиндрическая, слабо расширенная к основанию, внизу опушенная, сероватая с желтым и зеленоватым оттенком, внизу буроватая.

Мякоть тонкая, водянистая, светлая, сероватая, с сильным запахом аниса.

Употребление – съедобный гриб (4-й категории) среднего качества, используется свежим (отваривание около 15 минут), можно солить и мариновать, лучше молодые, более мясистые грибы. После варки запах уменьшается.

Сходство. От редко встречающейся и тоже съедобной говорушки благоухающей отличается зеленоватым цветом шляпки и зеленоватыми оттенками на пластинках и в ножке. От всех беловатых грибов небольшого размера легко отличается по сильному анисовому запаху. Иногда аромат можно уловить даже не наклоняясь к группе говорушек.

149. ГОВОРУШКА БЛАГОУХАЮЩАЯ (с. 100)

Clitocybe fragrans

(клитоцибе благоухающий)

Растет с начала сентября до начала октября в хвойных и смешанных лесах, группами, редко.

Шляпка небольшая, диаметром 3-6 см, сначала выпуклая, позднее вогнутая, с опущенным, иногда волнистым краем, тонкомясистая, желтовато-серая, сероватая или бледно-охряная, палевая.

Пластинки узкие, нисходящие, беловатые, с возрастом серо-коричневатые. Споровый порошок белый.

Ножка тонкая, длиной 3-5 см и диаметром 0,5-1 см, цилиндрическая, сплошная, опушенная в основании, желтовато-серая, одного цвета со шляпкой.

Мякоть тонкая, ломкая, водянистая, с сильным запахом аниса, беловатая.

Употребление – малоизвестный съедобный гриб, употребляется свежим (отваривание около 10 минут) или маринованным.

Сходство с анисовой говорушкой, от которой отличается желтоватым цветом шляпки.

150. ГОВОРУШКА ОРАНЖЕВАЯ (с. 126)

Clitocybe aurantiaca

(лисичка ложная, кокошка)

Растет с начала августа до конца октября (массово с середины августа до последней декады сентября) в хвойных и смешанных лесах, на почве, подстилке, во мху, на гниющей древесине сосны и около нее, одиночно и группами, не часто, ежегодно.

Шляпка диаметром 2-5 см, сначала выпуклая, с загнутым краем, затем плоско-распростертая, вдавленная, слабоворонковидная, с загнутым и прямым тонким краем, оранжево-охряная, желто-охряная, выцветающая до бледно-желтоватой, с ярко-желтой серединой и почти белым краем.

Пластинки частые, толстые, иногда вильчатые, нисходящие, желто-оранжевые, ярче шляпки, при надавливании буреют. Споровый порошок белый.

Ножка длиной 3-5 см и диаметром около 0,5 см, цилиндрическая или суженная к основанию, желто-оранжевая, одного цвета пластинками, ярче шляпки, в основании иногда буроватая.

Мякоть тонкая, в шляпке ватообразная, плотная, желтая, в ножке – плотная, жесткая, красноватая.

Употребление – малоизвестный съедобный гриб низкого качества, используется свежим (отваривание 15-20 минут), маринованным. Собирают только шляпки молодых грибов, ножки жесткие, а старые шляпки совсем безвкусные, ватно-резинистые. Иногда имеют неприятный привкус от сосновой древесины.

Сходство с лисичкой настоящей, от которой легко отличается тонкой консистенцией, более ярким оранжевым цветом пластинок и ножки.

151. ГОВОРУШКА ВОСКОВАТАЯ (с. 239)

Clitocybe cerussata

(говорушка восковидная, говорушка сероватая)

Растет с конца июля до конца сентября в хвойных и смешанных лесах, в траве, на песчаной почве, единично и группами, редко.

Шляпка диаметром 4-6 см, сначала выпуклая, бугорчатая, затем распростертая, выпукло-вдавленная, с бугорком или без него, с волнистым краем, гигрофанная, в сухую погоду матовая, белая, грязно-белая, сероватая, в сырую вся сероватая или с концентрическими серыми зонами.

Пластинки частые, узкие, нисходящие, беловатые или кремовые. Споровый порошок белый.

Ножка длиной 3-5 см и диаметром 0,5-1 см, цилиндрическая, слаборасширенная, ровная, волокнистая, с опушенным основанием, сплошная, грязно-белая.

Мякоть мясистая, в шляпке ломкая, в ножке эластичная, белая, часто с сырым неприятным запахом.

Употребление – ядовитый гриб.

152. ГОВОРУШКА ГИГАНТСКАЯ (с. 145)

Clitocybe giganteus (Syn: Leucopaxillus giganteus)

Растет с середины августа до конца сентября в хвойных и смешанных лесах, на опушках, пастбищах, группами, кольцами, редко.

Шляпка диаметром 8-15 (до 25) см, сначала выпуклая, затем распростерто-вдавленная, воронковидная, с загнутым краем, мясистая, гладкая, шелковистая, белая, кремовая, иногда с более темной сероватой серединой.

Пластинки частые, узкие, иногда с перемычками, нисходящие, светлые, затем охряные. Споровый порошок белый.

Ножка длиной 4-8 (до 10) см и диаметром 2-3 см, плотная, белая, светлая, сероватая.

Мякоть толстая, мясистая, с мучным запахом, с возрастом с горьким привкусом, белая.

Употребление – условно съедобный гриб (4-й категории), используется свежим (отваривание 15-20 минут) и соленым в молодом возрасте.

Род Катареллюля

153. **ЛИСИЧКА ГОРБАТАЯ** (с. 97)

Cantharellula umbonata

(лисичка выпуклая, кантареллюля)

Растет со второй половины августа до октября (массово в сентябре) в хвойных (с сосною) лесах, во мху, группами, не часто.

Шляпка диаметром 2-4 см, сначала выпуклая, позднее – широковоронковидная, с небольшим бугорком в центре, дымчато-серого со стальным оттенком цвета, с коричневатыми концентрическим кругами.

Пластинки частые, светлые, серовато-белые, позднее с красными крапинками, нисходящие на ножку. Споровый порошок белый.

Ножка тонкая, длиной 2-5 (до 8) см и диаметром 0,3-0,5 см, цилиндрическая, гладкая, сероватая, со светлым, опушенным основанием.

Мякоть тонкая, светлая, на срезе слабо краснеет.

Употребление – съедобный (4-й категории) гриб (отваривание около 15 минут).

Род Опенок

154. **ОПЕНОК НАСТОЯЩИЙ** (с. 148–150)

Armilariella mellea

(опенок осенний)

Растет с первой половины июля до середины октября (массовое плодоношение четкими узкими слоями в первой половине июля, в начале августа и в конце августа – начале сентября) в лиственных и хвойных лесах, на болотах, в садах и парках, на живой и мертвой древесине (дуб, береза, ель, ольха, ясень и еще около 230 видов растений и деревьев), на пнях, корнях, валежнике, группами-пучками и колониями, часто, ежегодно. Как паразит вызывает белую гниль деревьев. По литературным источникам, формула урожайности 1в2н/с.

Первые два слоя появляются не ежегодно, их вероятность 30%. Последний слой может начинаться либо в последнюю декаду августа (чаще в последнюю пятидневку), либо в первую декаду сентября (чаще во вторую пятидневку). Между слоями опенок не плодоносит, только после сентябрьского слоя при благоприятной погоде может местами расти до октября. Обильное плодоношение, удобное для заготовок, длится всего 5-10 дней. Поэтому важно точно определить его начало. К сожалению, точных рекомендаций и указаний на этот счет пока не существует. Примерно начало третьего слоя бывает через 10-13 дней после М-похолодания в августе. В одном сезоне все три слоя не появляются. Ежегодным бывает третий, сентябрьский слой.

Шляпка диаметром 3-10 см, сначала полушаровидная, выпуклая, с ватообразным, пленчатым частным покрывалом, закрывающим пластинки, позднее выпукло-распростертая с опущенным краем, распростертая с прямым краем, тонкомясистая, мелкочешуйчатая, иногда бугорчатая, желто-кремовая (чаще на березе), охряно-коричневая (классическая), серно-желто-бурая (чаще на дубе) или коричнево-темно-бурая в зависимости от породы дерева и условий произрастания.

Пластинки средней частоты, тонкие, слабонисходящие, желтовато-белые, у зрелых грибов с охряным оттенком и бурыми пятнами. Споровый порошок белый.

Ножка длинная, 8-15 (до 20) см, и диаметром около 1 см, цилиндрическая, расширенная к основанию, иногда со вздутым основанием, часто изогнутая, волокнистая, плотная, упругая, сплошная, затем выполненная, со светлым пленчатым кольцом или остатками от него, вверху светлая, желтоватая, ниже кольца желто-бурая, коричневатая, оливково-бурая, в основании буро-черная.

Мякоть тонкомясистая, плотная или мягкая, в ножке жесткая, беловатая, с приятным специфическим запахом опенка.

Употребление – съедобный гриб (3-й категории) универсального использования: свежим (отваривание около 25 минут) в супах и вторых блюдах, соленым и маринованным (лучше молодые грибы), можно сушить. Наверное, самые вкусные опята – маринованные. Во многих странах за рубежом считается несъедобным (очевидно, из-за труднопереваривае-

мой мякоти или слабой ядовитости в сыром виде). Важно помнить о зарубежном мнении и хорошо проваривать опята. Недоваренные могут вызвать слабое отравление, нарушения работы печени. Большую нагрузку они представляют для слабых и больных желудков и для детей. Кроме того, есть люди с индивидуальной непереносимостью опенка. Короче говоря, гриб не такой однозначный в пищевом отношении. Но в России очень популярен, массово заготавливается в больших количествах. Растет опенок быстро. Наилучший возраст для заготовок 3-5-дневный (высотой 5-6 см). 7-дневные опята уже можно считать крупными, а к 10-му дню – распростертая, пятнистая шляпка и совсем жесткая ножка. Ножки у взрослых грибов лучше вообще не собирать, они очень жесткие.

Сходство с ядовитым серно-желтым опенком в молодом возрасте, от которого отличается общим коричневатым цветом (а не желто-зеленым) и почти белым цветом пластинок. От неядовитого ложноопенка кирпично-красного в молодом возрасте отличается мелкочешуйчатыми шляпкой и ножкой, отсутствием красноватых и желто-оливковых тонов в окраске. От съедобной чешуйчатки отличается коричневатым цветом (а не желтоватым, как у чешуйчатки) и совсем мелкими зернистыми чешуйками. Если хорошо знаете запах опенка, то по этому признаку тоже можно отличить от перечисленных грибов.

Добавление. Современные микологи считают, что существует несколько форм или близких видов опенка осеннего. Летняя форма, опенок скороспелый (Armilariella praecex), встречающийся в июле, с совершенно белыми пластинками и белыми спорами, форма без кольца опенок безкольцовый (Armilariella tabescens), у которого отсутствует кольцо на ножке. Осенью иногда появляется меньший в 2 раза «травяной» опенок с гигрофанной распростертой желтоватой шляпкой. Все они растут группами-пучками и имеют очень сходные вкусовые качества.

Род Лаковица

Состоит из мелких тонкомясистых грибов розоватых оттенков с твердой ножкой и редкими пластинками, на верху шляпки, как правило, вдавленность, ямочка. Из-за своих размеров и вкуса пищевого значения не имеют.

155. ЛАКОВИЦА РОЗОВАЯ (с. 147)

Laccaria laccata

(лаковица обыкновенная, лаковица лаковая)

Растет с середины июля до октября в светлых лиственных и смешанных лесах, на лугах, в парках, в кустарниках, группами, часто, ежегодно.

Шляпка диаметром 2-5 (до 8) см, сначала выпуклая, затем распростертая, ямчатая, с неровным, слаборубчатым, лопастным, растрескавшимся краем, розово-лиловая, охряно-розовая, желто-розовая, с гигрофанным ржавым краем, выцветающая в сухую погоду до бледно-розовой, беловатой.

Пластинки редкие, широкие, толстые, приросшие или слабонисходящие, одного цвета со шляпкой, розово-охряные. Споровый порошок белый.

Ножка тонкая, длиной 8-10 см и диаметром около 0,5 см, плотная, упругая, полая, белоопушенная в основании, одного цвета со шляпкой, розоватая.

Мякоть тонкая, водянистая, без особого запаха.

Употребление – малоизвестный съедобный гриб (4-го категории), используется свежим (отваривание около 10 минут).

Сходство с лаковицей лиловой в сухую погоду, когда обе они выцветают до бледно-розовых, беловатых тонов.

156. ЛАКОВИЦА ЛИЛОВАЯ (с. 147)

Laccaria amethystina

(лаковица аметистовая, лаковица фиолетовая)

Растет с середины июля до октября в лиственных, реже в хвойных лесах, группами, не редко, ежегодно.

Шляпка небольшая, диаметром 1-3 см, выпуклая, с опущенным краем, затем распростертая, ямчатая, тонкомясистая, гигрофанная, с неровным краем, лиловая, сиреневая, серо-розовая с фиолетовым оттенком, выцветающая в сухую погоду до почти белой.

Пластинки редкие, толстые, широкие, приросшие или слабонисходящие, одного цвета со шляпкой. Споровый порошок сиреневый.

Ножка длиной 5-10 см и диаметром около 0,5 см, жесткая, продольно-полосатая, иногда перекрученная, полая, однго цвета со шляпкой, лиловая.

Мякоть тонкая, водянистая, плотная, в ножке жесткая; без особого запаха, светлая, розовато-коричневатая.

Употребление – малоизвестный съедобный гриб (4-й категории), используется свежим, как и лаковица розовая.

Сходство с лаковицей розовой в сухую погоду, а также (осенью) с миценой чистой, от которой отличается отсутствием неприятного запаха и характерной ямчатой шляпкой.

157. ЛАКОВИЦА БОЛЬШАЯ (с. 100)

Laccaria proxima

(лаковица стройная, лаковица статная, лаковица рыжеватая)

Растет с середины июля до середины сентября в хвойных, смешанных и лиственных лесах, у болот, во влажных местах, во мху, одиночно и группой, не часто.

Шляпка диаметром 2-7 (до 10) см, сначала выпуклая с опущенным краем, затем выпукло-распростертая, распростертая, слабоямчатая, мелкочешуйчатая, иногда с поднятым краем, гигрофанная, рыже-охряная, кирпично-охряная, ржавая с более темной бурой серединой-ямочкой.

Пластинки редкие, широкие, приросшие, с неровным краем, одного цвета со шляпкой, с грязно-розовым оттенком. Споровый порошок белый.

Ножка тонкая, длиной 3-10 (до 12) см и диаметром около 0,5 см, волокнистая, жесткая, иногда перекрученная, полая, оранжево-бурая, в основании буроватая.

Мякоть тонкая, плотная, водянистая, в ноге жесткая, светлая, коричневатая, без особого запаха.

Употребление – малоизвестный съедобный гриб низкого качества (4-й категории), употребляется свежим (только шляпки).

Род Мицена

Многочисленный род в основном мелких и средних грибов с колокольчатой шляпкой, рубчатым краем и на тонкой ножке, среди которых есть съедобные и много неизученных или ядовитых. Пищевого значения практически не имеют.

158. МИЦЕНА ЧИСТАЯ (с. 247)

Mycena pura

Растет с самого конца мая до конца октября (массово в июле, августе-сентябре, после каждого похолодания в течение всего сезона) в хвойных и смешанных лесах, на подстилке, группами и одиночно, часто, ежегодно.

Шляпка диаметром 2-5 см, сначала колокольчатая с опущенным краем, затем слабобугорчатая, распростертая, гладкая, с рубчатым краем, иногда поднятым, серо-розовая, розовая, лиловая, с фиолетовым или желтоватым оттенком в середине, с более светлым краем,

Пластинки средней частоты или редкие, широкие, толстые, лилово-розовые с фиолетовым оттенком. Споровый порошок белый.

Ножка длиной 3-6 см и диаметром около 0,5 см, цилиндрическая, гладкая, полая, одного цвета со шляпкой или светлее нее.

Мякоть тонкая, мягкая, светлая, лилового оттенка, с неприятным плесневелым запахом.

Употребление – в настоящее время считается несъедобным (из-за запаха) или ядовитым грибом (по зарубежным данным, слабо галлюциногенным).

Сходство со съедобной лаковицей лиловой, от которой отличается неприятным запахом и формой шляпки: без ямочки, с бугорком в молодом возрасте. Похожа на мелкий ядовитый вид мицена розовая (Mycena rosea), содержащий яд мускарин и окрашенный полностью в оранжево-розовый цвет с желтым оттенком.

159. МИЦЕНА КЛЕЙКАЯ (с. 248)

Mycena viscosa

Растет с середины сентября до конца октября в хвойных (с елью) лесах, на пнях, около корней, на подстилке, группами, не редко.

Шляпка диаметром 2-3 см, сначала колокольчатая, полушаровидная, иногда с острой верхушкой, с рубчатым краем, позднее выпуклая, распростертая, с неровным, рубчатым краем, липкая из-за тонкой слизистой пленки, тонкомясистая, иногда водянистая, серая, серо-коричневая с краснова-

тым оттенком или почти белая, серо-желтовато-белая, позднее с красновато-коричневыми пятнами.

Пластинки средней частоты, приросшие или приросшие зубцом, узкие, беловатые, позднее с розовым оттенком и красновато-коричневыми пятнами. Споровый порошок белый.

Ножка тонкая, длиной 4-6 см и диаметром около 0,2 см, ровная, плотная, жесткая, клейкая, полая, ярко-лимонно-желтая (характерный признак), иногда белоопушенная к основанию, при надавливании становится красновато-коричневой.

Мякоть тонкая, беловатая, позднее буроватая, в ноге плотная, желтая, с сырым и слабым неприятным запахом.

Употребление – несъедобный гриб (после отваривания неприятный запах остается, а мякоть обесцвечивается до серовато-белой).

160. МИЦЕНА ПОЛОСАТОНОЖКОВАЯ (с. 248)

Mycena polygramma

(мицена рубчатоногая, мицена штриховатая)

Растет с конца июня до октября в хвойных, смешанных и лиственных лесах на пнях, около пней, на погруженной в почву древесине, небольшими группами и одиночно, не часто.

Шляпка диаметром 2-3 см, колокольчатая, с рубчатым неровно-зубчатым краем (из-за выступающих пластинок) и высоким бугорком, гладкая, сероватая, буровато-серая, оливково-серая с коричневатым бугорком.

Пластинки средней частоты, свободные, с неровным зазубренным краем, белые, серовато-кремовые, в зрелом возрасте с ржавыми пятнами. Споровый порошок белый.

Ножка тонкая, длиной 8-10 см и диаметром около 0,3 см, с корневидным отростком, ровная, продольно-ребристая (характерный признак), очень жесткая, внутри полая, одного цвета со шляпкой или светлее, блестяще-беловатая.

Мякоть тонкая, светлая, без особого запаха.

Употребление – считается несъедобным грибом.

Род Фламулина

161. ЗИМНИЙ ГРИБ (с. 142)

Flammulina velutipes

(фламулина бархатистая, опенок зимний)

Растет с самого конца августа до декабря (массовое плодоношение со второй половины сентября до конца октября) в лиственных и смешанных лесах на мертвой древесине и живых ослабленных деревьях лиственных пород (осина, ива, тополь, вяз, реже липа, береза, клен), в садах и парках, группой-пучком, не редко, ежегодно. При мягкой зиме может появиться в длительную оттепель (более 5 дней с температурой около 5 °С), после заморозков и морозов, иногда единичными экземплярами в майское С-похолодание или даже в конце июня в G-похолодание. Культивируется во многих странах, особенно в Японии.

Шляпка диаметром 3-6 (до 10) см, сначала выпуклая, полушаровидная с загнутым или опущенным краем, позднее выпукло-распростертая с прямым, тонким, слаборубчатым краем, гладкая, в сырую погоду клейкая, светло-желтая, охряно-желтая, медово-желтая (классическая окраска), оранжево-желтая (чаще на березе), у зрелых грибов – с оранжево-коричневатой серединой и красно-бурыми пятнами.

Пластинки средней частоты, тонкие, широкие, приросшие, затем почти свободные, светлые, почти белые, иногда желтоватые (у оранжево окрашенных), с возрастом охряные, иногда с бурыми пятнами. Споровый порошок белый.

Ножка длиной 4-10 см и диаметром 0,5-1 см, цилиндрическая, иногда суженная к основанию, часто изогнутая, волокнистая, сначала выполненная, затем полая, вверху светло-желтоватая, ниже бархатистая (отличительный признак), черно-бурая, у старых грибов – вся черная, жесткая.

Мякоть тонкая, мягкая, водянистая, кремовая, с острым запахом, в ножке волокнистая, затем жесткая.

Употребление – вкусный съедобный гриб (4-й категории), используется свежим (отваривание около 20 минут), маринованным и соленым. У молодых грибов обрезают темную часть ножки, у старых собирают только шляпки. В вареном виде остается скользким, что не всем нравится. Заморозки переносит хорошо, не теряя своих вкусовых качеств, поэтому можно собирать мороженый и оттаявший.

Сходство со съедобным серо-пластинчатым опенком, от которого отличается чистыми, благородными белыми пластинками и характерной бархатистой ножкой. Вообще от всех

ложных опенков и рядовок желто-охряного цвета (в том числе и ядовитых) хорошо отличается своей ножкой. Даже у молодых грибов, у которых она еще желтая и не жесткая, если внимательно присмотреться, поверхность матовая, бархатистая.

Род Негниючник

Объединяет множество мелких грибков на тонкой нитевидной ножке, характерных тем, что созревшие старые грибы не сгнивают, как все нормальные, а засыхают.

162. ОПЕНОК ЛУГОВОЙ (с. 146)

Marasmius oreades

(негниючник луговой, луговик)

Растет с конца мая до конца октября на открытых пространствах, на лугах, пастбищах, в траве у дорог, на краю леса или на лесных полянах, после теплых дождей, группами, полосами, кольцами, часто, ежегодно.

Шляпка диаметром 3-5 (до 8) см, сначала конусовидная, затем выпуклая, распростертая, тупо-бугорчатая, тонкомясистая, со слаборубчатым и часто неровным, зубчатым краем, гигрофанная, в сырую погоду светло-коричневая, в сухую выцветает до бледно-кремовой, кожаной.

Пластинки редкие, широкие, приросшие, затем почти свободные, светлые, палевые, у зрелых грибов охряные. Споровый порошок белый.

Ножка тонкая, длиной 4-6 (до 8) см и диаметром около 0,3 см, ровная, волокнистая, плотная, позднее жесткая, сплошная, белоопушенная в основании, одного цвета со шляпкой, бледно-кремовая.

Мякоть тонкая, бледно-желтоватая, с приятным острым запахом.

Употребление – хороший съедобный гриб (4-й категории), используется свежим (в супах отваривается около 10 минут, во вторых блюдах и соусах для лучшего сохранения запаха можно применять без отваривания) и сушеным. Можно солить и мариновать. Собирают только шляпки, без жестких ножек, которые удобно срезать ножницами. Гриб пользуется большой популярностью в зарубежной Европе для приготовления грибных соусов.

Сходство со съедобной коллибией лесолюбивой, от которой, как и от всех коллибий, отличается редкими беловатыми пластинками.

163. ЧЕСНОЧНИК ОБЫКНОВЕННЫЙ (с. 146)

Marasmius scorodonius

(чесночник мелкий, негниючник чесночный)

Растет с середины июня до середины октября в хвойных и смешанных лесах, у деревьев и в кустарниках, на опаде, пнях, корнях, после дождей, группами-колониями, часто, ежегодно.

Шляпка диаметром 1-3 см, сначала полушаровидная, выпуклая, затем распростертая, плоская, тонкая, чаще слабовдавленная, реже с бугорком, с неровной поверхностью и неровным, волнистым краем, сухая, матовая, грязно-охряная, желтоватая, кремовая, выцветающая до почти белой, с более темной коричневатой или охряной серединой.

Пластинки частые или средней частоты, приросшие, затем свободные, белые, светлые, кремовые. Споровый порошок белый.

Ножка тонкая, длиной 3-4 см и диаметром около 0,2 см, нитевидная, твердая, хрящеватая, полая, блестящая, красновато-бурая, иногда вверху светлая, желтоватая, в основании темно-бурая.

Мякоть тонкая, светлая в шляпке, с сильным чесночным запахом.

Употребление – съедобный гриб (4-й категории), используется свежим (для добавок к супам и соусам, после отваривания запах исчезает), сушеным (запах сохраняется). Собирают только шляпки (удобно ножницами).

Сходство с любыми мелкими светлыми «поганками», от которых отличается жесткой красно-бурой ножкой и специфическим чесночным запахом, особенно заметным при растирании мякоти пальцами.

164. ЧЕСНОЧНИК ДУБОВЫЙ (с. 146)

Marasmius prasiosmus

Растет с начала сентября до середины ноября (массово в октябре) в смешанных (с дубом) и дубовых лесах, на опаде группами, не часто, ежегодно.

Шляпка диаметром 2-4 см, сначала выпуклая, затем выпукло-распростертая, распростертая, плоская, иногда слабо морщинистая с неровным слаборубчатым краем, часто вдавленная, охряно-кремовая, кремовая с более темной коричневатой серединой, выцветающая до почти белой с темноватым центром.

Пластинки частые, слабоприросшие, белые, желтоватые или кремовые. Споровый порошок белый.

Ножка тонкая, длиной 5-8 см и диаметром около 0,3 см, твердая, вверху кремовая, розовато-кремовая, коричнево-кремовая, ниже бурая, с белоопушенным основанием.

Мякоть тонкая, светлая в шляпке, с сильным чесночным запахом.

Употребление – съедобный гриб, используется свежим, можно мариновать (при отваривании запах исчезает). Собирают только шляпки.

Сходство с обыкновенным чесночником, от которого отличается большими размерами, светлой кремовой ножкой и местом обитания.

165. ЧЕСНОЧНИК БОЛЬШОЙ (с. 146)

Marasmius alliaceus

Растет с конца июня до конца октября в широколиственных лесах (с буком), на пнях, валежнике, подстилке в более южных регионах, не часто.

Шляпка диаметром 2-5 см, сначала колокольчатая, затем распростертая, бугорчатая, с рубчатым краем, грязно-белая, бледно-бурая, позднее более темная.

Пластинки редкие, приросшие, затем свободные, светлые, беловатые, кремовые. Споровый порошок белый.

Ножка длинная, 4-10 (20) см, и диаметром около 0,3 см, твердая, волокнистая, бархатистая, коричнево-бурая, вверху желтоватая, в основании темно-бурая, черно-бурая.

Мякоть тонкая, светлая, белая в шляпке, с чесночным запахом.

Употребление – съедобный гриб, используется свежим и сушеным для добавок к супам и соусам.

Род Коллибия (денежка)

Род включает в себя в основном небольшие грибы с характерными частыми и очень частыми пластинками и тонкими твердыми упругими хрящеватыми или волокнистыми ножками. Многие виды имеют вариабельную окраску, т.е. разный цвет при одних и тех же условиях произрастания.

166. КОЛЛИБИЯ КАШТАНОВАЯ (с. 142)

Collibia butyracea

(коллибия масляная, коллибия маслянистая, коллибия рыжевато-серая, денежка каштановая)

Растет с сачала июля до ноября (массовое плодоношение в сентябре и в течение всего октября) в хвойных и лиственных лесах, на почве и подстилке, после заморозков, группами, полосами и кольцами, часто, ежегодно.

Шляпка диаметром 4-8 см, полушаровидная, затем выпуклая, распростертая, широкобугорчатая, с поднятыми или выгнутыми краями, гладкая, гигрофанная, в сырую погоду блестящая, липкая. Окраска вариабельная: каштаново-коричневая, красно-коричневая, бледно-коричневатая с бурым оттенком или коричнево-бурая с темной, бурой серединой, серо-буро-коричневая с оливковым оттенком, лилово-коричневая с бурым оттенком, выцветающая в сухую погоду до почти белой.

Пластинки частые, тонкие, свободные, белые, иногда желтоватые или с возрастом сероватые. Споровый порошок белый.

Ножка длиной 4-6 (до 8) см и диаметром 1-2 см, расширенная в основании, булавовидная, плотная, волокнистая, хрящеватая, полая, каштановая, коричневатая, внизу темнее, чаще бурая, белоопушенная, всегда контрастирующая со светлыми пластинками.

Мякоть тонкая, мягкая, водянистая, в ножке жестко-волокнистая, беловатая или буроватая, со слабым неприятным плесневелым запахом или без особого запаха.

Употребление – съедобный гриб низкого качества, используется свежим (отваривание около 10 минут) и маринованным, можно сушить и солить. Собирают только шляпки (ножки очень жесткие). Однако буро-коричневые, оливко-

во-серые шляпки и после отваривания сохраняют неприятный плесневелый привкус, что не каждому понравится. Красноватые, каштановые шляпки подобного запаха практически не имеют. Заморозки переносит не очень хорошо, мякоть приобретает вялую консистенцию.

Некоторые микологи выделяют грибы с коричнево-бурой шляпкой в отдельный вид.

167. КОЛЛИБИЯ СКУЧЕННАЯ (с. 143)

Collibia acervata

Растет с начала июня до середины октября в хвойных и смешанных лесах, на древесине, погруженной в почву, и около нее, группами-пучками, иногда срастаясь ножками, не часто.

Шляпка диаметром 2-6 см, сначала выпуклая, затем выпукло-распростертая, с тупым бугорком, иногда с тонким изогнутым волнистым краем, охряно-коричневая, рыжевато-коричневая, выцветающая до палевой.

Пластинки частые, узкие, приросшие, затем почти свободные, беловатые, желтоватые. Споровый порошок белый.

Ножка длиной 4-8 см и диаметром 0,2-0,5 см, цилиндрическая, часто сплюснутая, продольно-складчатая, плотная, красно-коричневая, красновато-бурая, с мелкими беловатыми ворсинками по всей длине, в основании белоопушенная.

Мякоть тонкая, водянистая, в ножке жесткая, палевая, без особого запаха.

Употребление – считается съедобным грибом (4-й категории), используется свежим (отваривание около 15 минут).

168. КОЛЛИБИЯ ЛЕСОЛЮБИВАЯ (с. 142)

Collibia dryophila

(коллибия дуболюбивая, коллибия обыкновенная, денежка обычная, опенок весенний)

Растет с последней декады мая до конца октября (массовое плодоношение в июне и июле) в лиственных и хвойных лесах, на подстилке, во мху, на погруженной в почву древесине, на пнях и корнях, любит влажные места, но и жару переносит неплохо, одиночно и группами, часто, ежегодно.

Шляпка диаметром 3-6 (до 8) см, сначала полушаровидная или выпуклая с опущенным краем, затем выпукло-рас-

простертая, распростертая, иногда с опущенным или волнистым краем, слабовдавленная, гигрофанная, буро-охряная, рыжеватая, желто-коричневатая, иногда с красноватым оттенком, бледно-охряная, выцветает до палевой или кремовой с коричневатой серединой.

Пластинки частые, узкие, приросшие, затем свободные, беловатые или бледно-кремовые, иногда с лимонно-желтым оттенком. Споровый порошок белый.

Ножка тонкая, длиной 3-5 (до 7) см, диаметром около 0,3-0,5 см, цилиндрическая, расширенная к основанию, иногда изогнутая, гладкая, плотная, хрящеватая, полая, одного цвета со шляпкой или светлее нее, в основании рыжеватая или буроватая, опушенная.

Мякоть тонкая, беловатая, в ножке плотная, со слабым грибным запахом.

Употребление – съедобный гриб невысокого качества, используется свежим (отваривание около 15 минут), сушеным. Наши грибники готовят из нее даже супы, а в США коллибия лесолюбивая считается слабо ядовитой, вызывающей желудочные колики. В Европе тоже относят к съедобным грибам.

Сходство с луговым опенком, от которого отличается частыми пластинками и отсутствием бугорка на шляпке. От ядовитых ложных опят (серно-желтого и других) можно отличить по беловатому цвету шляпки, цвету пластинок, характерной их частоте и характерной хрящеватой ножке (у большинства ложных опят она волокнистая).

169. КОЛЛИБИЯ ВЕРЕТЕНОНОГАЯ (с. 143)

Collibia fusipes

Растет с середины июля до середины сентября в лиственных лесах (с дубом), у корней, стволов, пней и на дубовых пнях, группами-сростками, редко, не ежегодно. Чаще встречается в более южных регионах.

Шляпка диаметром 4-7 см, сначала колокольчатая, затем выпуклая, бугорчатая, гладкая, иногда с неровной поверхностью и надтреснутым краем, буро-коричневатая или рыже-коричневатая, красно-коричневая с более темной серединой, иногда с красно-бурыми пятнами.

Пластинки средней частоты, широкие, сначала приросшие, затем свободные, белые, сероватые, иногда с красноватым оттенком и красно-бурыми пятнами. Споровый порошок белый.

Ножка длиной 8-10 (до 12) см и диаметром около 1,5 см, веретеновидная, вздутая в середине или ниже, продольно-волокнистая, морщинистая, бороздчатая, иногда перекрученная, во вздутой части выполненная, почти полая, вверху светлая, белая, ниже красно-бурая, в основании бурая.

Мякоть тонкая, упругая, в ножке жесткая, белая, без особого запаха.

Употребление – считается несъедобной или слабо ядовитой (отдельные микологи относят к съедобным, советуя собирать одни шляпки для использования в свежем и маринованном виде).

Род Удемансиелла

170. УДЕМАНСИЕЛЛА ШИРОКОПЛАСТИНЧАТАЯ (с. 131)

Oudemansiella platyphylla (Syn: Collibia platyphylla, Tricholomopsis platyphylla)

(коллибия широкопластинчатая, денежка широкопластинчатая)

Растет с начала июня до середины сентября в лиственных, реже в хвойных лесах, у основания старых пней, на старой, трухлявой гниющей древесине лиственных пород (береза, ольха, дуб), реже хвойных, на древесине, погруженной в почву, одиночно и группами, не редко, ежегодно.

Шляпка диаметром 5-10 (до 20) см, выпуклая с завернутым краем, позднее распростертая с растрескавшимся, лопастным краем, радиально-волокнистая, часто радиально-трещиноватая, серо-бурая, серо-коричневая, с более темной серединой, выцветающая до коричневатой.

Пластинки редкие, широкие, приросшие, ломкие, белые, беловатые, иногда розоватые. Споровый порошок белый.

Ножка длиной 5-10 см и диаметром около 1-2 см, расширенная к основанию, часто внизу изогнутая, волокнистая, жесткая, грязно-белая, серая, с хорошо заметными толстыми нитями грибницы, остающимися на ножке после выкручивания гриба (характерный признак).

Мякоть толстая, плотная, ломкая, белая, без особого запаха.

Употребление – съедобный или условно съедобный гриб, используется свежим во вторых блюдах (отваривание около 15-20 минут).

Сходство со съедобным плютеем оленьим, растущим в это же время, от которого отличается более редкими пластинками, отсутствием древесного запаха и нитями грибницы в основании ножки.

171. УДЕМАНСИЕЛЛА КОРНЕВАЯ (с. 141)

Oudemansiella radicata

(коллибия хвостатая, денежка корневая)

Растет с середины июля до конца сентября в лиственных, реже в хвойных лесах, в парках, у основания стволов, у пней и на корнях, одиночно, редко.

Шляпка диаметром 3-8 см, сначала полушаровидная, затем распростертая, с бугорком, почти плоская, морщинистая, тонкая, серо-желтая, желто-коричневатая с оливковым оттенком.

Пластинки редкие, приросшие, затем свободные, белые, сероватые. Споровый порошок белый.

Ножка длинная, 8-15 (до 20) см, диаметром 0, 5-1 см, расширенная к основанию, глубоко погруженная, с корневидным отростком, гладкая, продольно-волокнистая, иногда перекрученная, вверху светлая, беловатая, в основании коричневатая.

Мякоть тонкая, беловатая или сероватая, без особого запаха.

Употребление – съедобный гриб (4-й категории), используются шляпки в свежем виде (отваривание около 15 минут).

Род Стробилюрус

172. СТРОБИЛЮРУС СОЧНЫЙ (с. 249)

Strobilurus esculentus

(стробилюрус съедобный)

Растет с середины апреля до начала мая основным слоем, реже встречается во второй пятидневке мая после похолодания, в середине июля после похолодания и в октябре – при потеплениях в начале и в самом конце, в хвойных (еловых) и

смешанных с елью лесах, на светлых, влажных местах на подстилке, часто, группами, ежегодно.

Шляпка диаметром 1-2 (до 3) см, сначала полушаровидная, выпуклая, позже распростертая с волнистым краем и отчетливым бугорком, матовая, почти бархатистая, с завернутым краем, часто с восковатым налетом и крупинками песка. При влажной погоде – буро-коричневая, коричневая, каштановая или оливково-коричневая, при высыхании – серо-коричневая и охристая, блестящая.

Пластинки свободные, частые, белые или сероватые, потом желтоватые. Споровый порошок белый.

Ножка тонкая, диаметром 0,2 см и длиной 2-3 см, цилиндрическая, полая, жесткая, вверху беловатая, ниже желтая и желто-охряная, иногда с оранжевым оттенком. Имеет длинное мохнатое укоренение, похожее на корень растения.

Мякоть тонкая, белая, в ноге желтоватая, с острым приятным запахом.

Сходство. Очень похож на съедобный Стробилюрус шпагатоногий (Strobilurus stephanocystis), растущий в сосновых борах (на сосновых шишках).

Употребление – малоизвестный съедобный гриб низкого качества, ножка слишком жесткая и в пищу не годится.

Добавление. Стробилюрус – самый ранний гриб средней полосы. Он появляется, когда снег в лесу еще не сошел окончательно. Удивительная картина: на краю сугроба в протаявших лунках стоят на тонких ножках эти мелкие темно-коричневые грибки. Позже его можно встретить на подстилке под елями, так как он растет на погруженных в опад и почву еловых шишках, от которых тянется его длинная корневидная нога. Любит влажные ямки, где сохранилась влага. Заметить его на фоне бурой весенней подстилки нелегко. Несмотря на многочисленность, малые размеры и невыразительный вкус делают его не собираемым грибом.

Семейство Аманитовые

Род Мухомор

Род включает крупные грибы с характерной запоминающейся внешностью: светлые хлопья на цветной шляпке, на стройной ножке хорошо заметная юбочка-кольцо, внизу

мешковидная или приросшая вольва, влагалище (остатки общего и частного покрывал). Все эти детали важны при определении немногих съедобных видов. Большинство мухоморов ядовитые и несъедобные, хотя и сладкие на вкус. Встречаются и бледные виды. Среди них самые опасные грибы наших лесов: бледная поганка и мухомор вонючий.

173. МУХОМОР КРАСНЫЙ (с. 233)

Amanita muscaria

Растет с первой декады июля до середины октября (массово в августе и сентябре) в лиственных (с березой), хвойных и смешанных лесах, в парках, на полянах и в чаще, одиночно и группой-семьей, часто, ежегодно. Иногда вместе с белыми.

Шляпка диаметром 5-10 (до 20) см, сначала шаровидная, почти вся усыпана белыми или желтоватыми бородавками, затем крупная, выпукло-распростертая и распростертая, иногда со слаборубчатым краем, с белыми мелкими бородавчатыми хлопьями (остатки общего покрывала), многочисленными или в малом количестве, иногда смытыми дождем, на ярком красном, темно-красном или оранжево-красном фоне.

Пластинки частые, широкие, свободные, белые. Споровый порошок белый.

Ножка длиной 7-10 см и диаметром 1-2 см, сначала клубневидная, позднее стройная, цилиндрическая, расширенная к клубеньковому основанию, покрытая беловатым войлочным налетом, иногда внизу с чешуйками, сплошная, позднее полая, белая. Кольцо широкое, повисшее, гладкое или слабо полосатое, белое или слегка желтоватое. Вольва приросшая, воротничковая и бородавчатая, из дву-трех колец.

Мякоть мясистая, ломкая, белая, без особого запаха.

Употребление – не сильно ядовитый гриб галлюциногенного или опьяняющего действия. Водный настой применялся для борьбы с насекомыми. В народной медицине применяют для лечения суставов, радикулита, ревматизма (выдержанные мази и настои).

Сходство с красными сыроежками в молодом возрасте, если дождь смыл покрывало со шляпки. Легко отличается по клубеньковой форме ножки и приросшей вольве такой

не бывает ни у одной сыроежки. К тому же пластинки прикрыты покрывалом, чего тоже не бывает у сыроежек.

Добавление. Существуют устойчивые формы мухомора других цветов, иногда выделяемые в отдельные виды. Желтая форма, несъедобный или ядовитый мухомор ярко-желтый (Amanita gemmata), растущий в хвойных лесах, со шляпкой охряно-желтого или желтого цвета с рубчатым краем, с обрывочным, не цельным кольцом и с приросшей кольцевидной воротничковой вольвой на ножке. Оранжевая форма, аманита золотистая (Amanita auriola) без хлопьев на шляпке. Коричневая форма, ядовитый мухомор королевский (Amanita regalis) с охряно-коричневой или серо-коричневой шляпкой растущий в более южных и западных регионах.

174. МУХОМОР ПОГАНКОВИДНЫЙ (с. 235)

Amanita citrina

(мухомор желто-зеленый, мухомор лимонный)

Растет с середины августа до конца сентября (массово в сентябре) в хвойных (с сосной, елью), лиственных (с дубом, березой) и смешанных лесах, на подстилке, на песчаных почвах, одиночно и группой, часто, ежегодно.

Шляпка диаметром 5-8 (до 12) см, сначала шаровидная, полушаровидная, покрытая толстой, растрескавшейся коркой покрывала светло-желтоватого или коричневатого цвета, затем выпукло-распростертая, распростертая, с гладким краем, с крупными плотными приросшими хлопьями или растрескавшимся покрывалом охряного, светло-коричневатого цвета на бледно-лимонном, желто-зеленоватом фоне, выцветающим до грязно-белого. Общий тон сходен с цветом зеленой формы бледной поганки.

Пластинки частые, приросшие, затем свободные, узкие, белые или желтоватые. Споровый порошок белый.

Ножка длиной 4-8 см и диаметром 1-2 см, сначала клубневидная, затем цилиндрическая, слаборасширенная, булавовидная или с клубеньковым основанием, полая, одноцветная со шляпкой, но светлее, желтоватая. Кольцо повисшее, широкое, гладкое, иногда исчезающее, желтоватое. Вольва полностью приросшая, кольцевидная, желто-бурая, коричневатая, у молодых грибов иногда беловатая.

Мякоть мясистая, мягкая, беловатая, со слабым неприятным запахом.

Употребление – несъедобный из-за неприятного запаха (по сведениям зарубежных микологов) или слабо ядовитый гриб.

Сходство с бледной поганкой, от которой отличается плотными хлопьями на шляпке и приросшей вольвой.

175. МУХОМОР ПАНТЕРНЫЙ (с. 233)

Amanita pantherina

(мухомор серый)

Растет с середины июля до конца сентября (массово в августе и начале сентября) в хвойных, смешанных, широколиственных лесах, одиночно и группами, часто, ежегодно.

Шляпка диаметром 4-8 см, сначала почти шаровидная, затем выпукло-распростертая, распростертая с рубчатым краем, в сухую погоду блестящая, с множеством белых хлопьев (реже с немногочисленными хлопьями), иногда расположенных концентрическими кругами на серо-коричневом, охряно-буром, грязно-буром фоне, иногда с белыми остатками покрывала по краю.

Пластинки частые, свободные, белые, иногда с буроватыми пятнами у старых грибов. Споровый порошок белый.

Ножка длиной 4-8 см и диаметром 1-1,5 см, сначала булавовидная, белая, чешуйчатая, затем цилиндрическая, расширенная, с клубеньковым утолщением, мелкочешуйчатая, белоопушенная, полая, серо-коричневатая. Кольцо – беловатое, гладкое или слабополосатое, иногда быстро исчезающее. Вольва воротничковая, приросшая, из одного или двух колец.

Мякоть среднемясистая, хрупкая, белая, с неприятным запахом.

Употребление – ядовитый или сильно ядовитый гриб опьяняющего действия (некоторые считают смертельно ядовитым). Водный раствор используется для борьбы с насекомыми.

Сходство со съедобным серо-розовым мухомором, от которого отличается более тонкой и всегда белой мякотью, сероватой шляпкой с коричневатыми, оливковыми тонами, но не розовыми, белыми чешуйками и неприятным запахом. От маловкусного и редко встречающегося мухомора толстого

отличить вначале довольно трудно: пантерный бывает менее мясистый, с мелкими хлопьями, с гладким кольцом и воротничковой вольвой.

176. МУХОМОР ПОРФИРОВЫЙ (с. 236)

Amanita porphyria

(мухомор пурпуровый, мухомор серый)

Растет с середины июля до середины сентября (массово в конце августа и начала сентября), чаще в хвойных лесах (с сосной, елью), одиночно, редко группой, не часто, ежегодно.

Шляпка диаметром 4-6 см, сначала полушаровидная, колокольчатая, затем тонкая, выпукло-распростертая или слабобугорчатая, гладкая, иногда с рубчатым краем, серо-коричневая, лилово-коричневатая, пурпурно-серая, с редкими, крупными, серыми, грязно-белыми хлопьями на шляпке, часто исчезающими (тогда шляпка вообще голая), с мелкими серыми остатками покрывала по краю.

Пластинки частые, тонкие, почти свободные, беловатые или желтоватые. Споровый порошок белый.

Ножка тонкая, длиной 5-10 см и диаметром около 1 см, цилиндрическая, клубеньковая, сплошная, затем полая, под кольцом волокнистая, светлая или серо-коричневатая, одного цвета со шляпкой, иногда с муаровым рисунком (извилистые волокнистые пояски). Кольцо беловатое или сероватое, гладкое, часто неполное, разорванное. Вольва частично приросшая, воротничковая, сероватая или беловатая.

Мякоть тонкая, белая, с сырым неприятным запахом.

Употребление – слабо ядовитый гриб психотропного действия.

177. МУХОМОР ВОНЮЧИЙ (с. 236)

Amanita virosa

(мухомор белый вонючий, мухомор ядовитый, белая поганка)

Растет с начала июля до середины сентября (массово в конце июля и в конце августа – начале сентября) в хвойных (с елью), смешанных или лиственных лесах (с дубом, березой, ольхой), на песчаной почве, во мху, во влажных местах, одиночно и группами, не часто, ежегодно.

Шляпка диаметром 5-8 см, сначала полушаровидная, коническая, широкобугорчатая, неровная, в сырую погоду слабоклейкая, в сухую блестящая, без хлопьев, иногда с остатками покрывала по краю, белая, грязно-белая, желтоватая, кремовая.

Пластинки частые, свободные, белые. Споровый порошок белый.

Ножка длиной 8-12 см и диаметром 1-1,5 см, стройная или изогнутая, расширенная к основанию, клубеньковая, волокнисто-лохматая, с направленными вниз чешуйками, белая. Кольцо расположено высоко тонкое, неровное, белое, часто исчезающее. Вольва свободная, мешковидная, белая, часто погруженная глубоко в почву так, что не сразу заметна.

Мякоть белая, с неприятным запахом.

Употребление – смертельно ядовитый гриб наравне с бледной поганкой.

Сходство значительное с поплавком белым, от которого отличается более конусообразной шляпкой (незначительное отличие), более лохматой ножкой (однако надо учитывать, что у белого поплавка тоже бывает чешуйчатая ножка), наличием кольца (но оно часто исчезает), неровной формой шляпки (у поплавка всегда рубчатая) и неприятным запахом (поплавок почти без запаха). Вольва у них одинаковая, белая и глубоко погруженная. Поэтому лучше вовсе не собирать похожие грибы белого цвета. От съедобного белого зонтика отличается наличием мешковидной вольвы, менее твердой ножкой (у зонтиков жестко-волокнистая) и неприятным запахом. От съедобной вольвариеллы красивой отличается наличием кольца, чисто-белой шляпкой (у вольвариеллы сероватая и клейкая) и неприятным запахом.

178. МУХОМОР ВЕСЕННИЙ (с. 234)

Amanita verna

(мухомор белый, бледная поганка белая)

Растет с июня до сентября в лиственных, смешанных и хвойных лесах, в сырых местах, одиночно и группами, редко. Встречается только в более южных лесных регионах.

Шляпка диаметром 4-8 (до 10) см, сначала округло-колокольчатая, затем выпукло-распростертая, распростертая,

иногда вдавленная или с широким бугорком, с ровным рубчатым краем, гладкая, в сухую погоду шелковистая, белая.

Пластинки частые, тонкие, свободные, белые. Споровый порошок белый.

Ножка длиной 7-10 см и диаметром 1-2 см, цилиндрическая, расширенная к клубеньковому основанию, продольно волокнистая, с мелкими хлопьевидными чешуйками, почти гладкая, внутри полая. Кольцо широкое, слабополосатое, повисшее, белое. Вольва свободная, мешковидная, с неровным краем, белая.

Мякоть тонкая, ломкая, белая, с неприятным запахом.

Употребление – смертельно ядовитый гриб.

Сходство со съедобным белым поплавком, от которого отличается наличием кольца и неприятным запахом. От съедобного белого зонтика отличается наличием вольвы, менее твердой ножкой (у зонтиков жестко-волокнистая) и неприятным запахом. От съедобной вольвариеллы красивой отличается наличием кольца, чисто-белой шляпкой (у вольвариеллы сероватая и клейкая) и неприятным запахом.

179. БЛЕДНАЯ ПОГАНКА (с. 234)

Amanita phalloides

(бледная поганка зеленая, мухомор зеленый)

Растет с начала августа до середины октября в хвойных, чаще в лиственных и широколиственных лесах (с березой, дубом, кленом, липой), на опушках, в светлых местах, одиночно и группами, в средней полосе редко, ежегодно.

Шляпка диаметром 5-10 (до 15) см, сначала шаровидная, затем выпуклая, распростертая, иногда вдавленная, слабоклейкая в сырую погоду, в сухую – шелковистая, радиально-волокнистая, с гладким краем, с крупными светлыми остатками покрывала, быстро исчезающими (тогда шляпка голая), охряно-оливковая, желто-зеленая, зеленовато-оливковая, с более темной буро-коричневатой серединой, иногда светлая, желто-охряная.

Пластинки частые, широкие, ланцетовидные, свободные, белые. Споровый порошок белый.

Ножка длиной 5-10 см и диаметром 1-2 см, цилиндрическая, с небольшим клубеньком, слабочешуйчатая или волок-

нистая, беловатая или зеленоватая, бледно-оливковая, иногда с муаровым рисунком (извилистые волокнистые коричневатые пояски). Кольцо широкое, тонкое, гладкое, белое или желтоватое. Вольва свободная, мешковидная, белая, внутри бледно-желтовато-зеленоватая, иногда глубоко погруженная в почву и при срывании гриба может остаться в земле незамеченной.

Мякоть тонкая, плотная, белая, без особого запаха.

Употребление – смертельно ядовитый гриб. Смертельная доза для человека 30 граммов гриба, для взрослого человека достаточно одной шляпки, для ребенка всего одной четверти шляпки. Сильные яды поганки не вывариваются, не разрушаются при тепловой или иной обработке.

Сходство с зелеными видами сыроежек и рядовкой-зеленушкой, от которых отличается наличием вольвы и клубеньковой формой ножки (ни того, ни другого у сыроежек и рядовок не бывает), наличием кольца, хлопьев или их остатков. Цвет ножки, как правило, зеленоватый (у сыроежек белый, а у зеленушки – яркий серно-желтый.

Добавление. Иногда весенний мухомор считают светлой (белой) формой бледной поганки. Светлые и зеленоватые грибы нужно собирать очень внимательно, особенно одиночные молодые, полностью скрытые покрывалом и трудно определяемые. Если нет уверенности в определении гриба, лучше его вообще не брать. Только не надо пинать его ногами. Он тоже часть природы и выполняет в лесу свою экологическую роль.

180. МУХОМОР СЕРО-РОЗОВЫЙ (с. 194)

Amanita rubescens

Растет с середины июня до середины сентября (массовое плодоношение с начала июля до конца августа) в лиственных и смешанных лесах (с березой, дубом), в парках, в светлом редколесье, в молодом березняке, на опушках, у дорог, на почве и в траве, одиночно и группами, не редко, ежегодно.

Шляпка диаметром 4-10 (до 20) см, сначала шаровидная, полушаровидная, усыпанная многочисленными бородавчатыми остатками покрывала, затем выпукло-распростертая, распростертая, с гладким краем, серо-желтая, иногда с олив-

ковым оттенком или неравномерно окрашенная в красноватые оттенки – серо-розовая, грязно-серо-розовая или мясо-красная, красновато-коричневая, в центре более темная, с беловатыми или сероватыми многочисленными бородавками, иногда частично и неаккуратно смытыми дождем, в пораненных местах краснеющая.

Пластинки частые, широкие, свободные, белые, затем розоватые, с красноватыми пятнами. Споровый порошок белый.

Ножка длиной 7-10 см и диаметром 1-3 см, сначала клубневидная, позднее цилиндрическая, расширенная, клубеньковая, сплошная или выполненная, белая, розоватая, под кольцом красновато-чешуйчатая, в основании красноватая, красно-коричневая, на пораненных местах краснеет. Кольцо – широкое, повисшее, полосатое, белое или бело-розовое. Вольва приросшая, бородавчатая, из нескольких колец бородавок, красно-коричневая.

Мякоть толстая, мясистая, мягкая, в шляпке ломкая, в ножке волокнистая, со слабым сладковатым запахом, белая, под кожицей шляпки розово-красноватая, на срезе часто розовеет, более явно – в нижней части ножки, часто бывает червивой, особенно в ножке.

Употребление – сладкий съедобный гриб (4-й категории), используется свежим (отваривание около 15 минут), маринованным, соленым. Толстую кожицу лучше снять, прихватив ножом от края снизу, движением к центру шляпки. Не всем нравится сладкий вкус, некоторым становится плохо от одного названия «мухомор», но в Европе гриб ценится. Из мухоморов это единственный вкусный гриб средней полосы.

Сходство с ядовитым пантерным и невкусным толстым мухоморами, от которых отличается розоватым оттенком на каком-либо участке плодового тела. Мякоть серо-розового мухомора не всегда краснеет на срезе, но вольва, пораненные места всегда коричневато-красноватые, всегда красновато-розоватая мякоть под кожицей шляпки. У пантерного мухомора мякоть белая, сероватая, но не розовеющая. Запах у розового мухомора специфический, но грибной, не неприятный. Иногда его почему-то путают с зонтиками

(большим и краснеющим), хотя бородавки мухомора совсем не похожи на чешуйки зонтика. Собирать серо-розовый мухомор можно, только научившись точно и надежно определять, начав с более типичных, не молодых, явно краснеющих экземпляров. Гриб имеет различия и по размерам, и по окраске: более мелкие, со шляпкой до 8 см, – чаще красноватого цвета, а крупные, мясистые, размером более 10 см, как правило, серо-розового и серо-желтого.

Род Поплавок

Включает среднего размера хрупкие, элегантные грибы, напоминающие мухоморы. У всех хорошо выражена свободная, мешковидная вольва, но отличаются характерной шляпкой с рубчатым с молодости краем и отсутствием кольца на стройной ножке. Очень молодые грибы, почти полностью покрытые общим яйцевидным покрывалом, идентифицировать очень трудно. Их лучше не собирать, чтобы не спутать с ядовитыми мухоморами. На ядовитый мухомор вонючий бывает похожа белая, не самая вкусная разновидность: поплавок белый. Различаются виды (всего около 10) размерами и окраской, иногда местом произрастания (некоторые микологи считают их различными цветовыми и сезонными формами). Все виды съедобны, но средних вкусовых качеств.

181. ПОПЛАВОК БЕЛЫЙ (с. 188)

Amanitopsis alba

(толкачик белый)

Растет с начала июля до середины сентября (массово во второй половине июля) в лиственных и смешанных (с березой) лесах, в траве, на почве, в кустарниках, редко, одиночно, ежегодно.

Шляпка диаметром 5-10 см, сначала яйцевидная, скрытая общим покрывалом, позднее выпуклая, распростертая, иногда с бугорком, с хорошо заметным рубчатым краем, иногда с крупными лоскутами – остатками общего покрывала, слабоклейкая, в сухую погоду блестящая, белая, грязно-белая.

Пластинки частые, широкие, свободные, белые. Споровый порошок белый.

Ножка длиной 7-10 см и диаметром 1-2 см, цилиндрическая, расширенная к основанию, волокнистая, слабочешуйчатая, редко гладкая, сплошная, затем выполненная, белая, грязно-белая. Кольца на ножке нет (характерный признак). Вольва свободная, мешковидная, глубоко погруженная в почву, белая.

Мякоть тонкая, хрупкая, в ножке волокнистая, белая, без особого запаха.

Употребление – съедобный гриб низкого качества.

Сходство большое с мухомором вонючим белым, от которого отличается отсутствием кольца и рубчатым краем шляпки. При внимательном подходе это довольно надежные признаки, но неопытным грибникам лучше не собирать подобные белые грибы.

182. ПОПЛАВОК ШАФРАНОВЫЙ (с. 186)

Amanitopsis crocea

(толкачик шафрановый, поплавок оранжевый)

Растет с середины июня до середины сентября (при благоприятной погоде довольно равномерно, наиболее массово в июле) в лиственных и смешанных (с березой) лесах, в светлых местах, в редколесье, у болот, на опушках, в траве, у тропинок, одиночно, не редко, ежегодно.

Шляпка диаметром 5-8 см, сначала яйцевидная, затем полушаровидная, распростертая, гладкая, с хорошо заметным рубчатым краем, яркая, охряно-желтая, оранжево-желтая, шафрановая, с более насыщенной серединой.

Пластинки частые, широкие, свободные, светлые. Споровый порошок белый.

Ножка длиной 5-10 см и диаметром около 1 см, цилиндрическая, расширенная, часто плавно изогнута, выполненная, полая, светлая гладкая или желтоватая, чешуйчато-опушенная, с муаровым рисунком (изогнутые пояски). Кольца нет. Вольва свободная, мешковидная, хорошо заметная, иногда глубоко погруженная в почву, белая снаружи, внутри желтоватая.

Мякоть нежная, ломкая, без особого запаха, светлая, желтоватая.

Употребление – съедобный гриб среднего качества, используется свежим (отваривание около 10 минут), можно мариновать. Собирать лучше только молодые, упругие, не распростертые грибы. Шляпки их настолько хрупкие, что края непременно крошатся и обламываются в корзине и дома имеют совершенно нетоварный вид.

183. ПОПЛАВОК ЖЕЛТО-КОРИЧНЕВЫЙ (с. 187)

Amanitopsis fulva

(толкачик желто-коричневый, мухомор желто-коричневый)

Растет с середины июля до начала октября (массово в августе и начале сентября) в хвойных и лиственных (с березой) лесах, у болот, на подстилке и почве, одиночно и группами, не часто, ежегодно.

Шляпка диаметром 5-8 см, сначала яйцевидная, закрытая общим покрывалом, позднее ширококолокольчатая, выпукло-распростертая и распростертая, иногда с острым бугорком или слабовдавленная, с хорошо заметным широко рубчатым краем, гладкая, слабоклейкая в сырую погоду, редко с большими лоскутами общего покрывала, желто-коричневая, охряно-коричневая, красно-коричневая, сизо-коричневатая с более темной буроватой серединой.

Пластинки частые, широкие, свободные, светлые, белые, позднее желтоватые, кремовые. Споровый порошок белый.

Ножка длиной 8-10 см и диаметром 1-1,5 см, цилиндрическая, ровная, расширенная к основанию, иногда булавовидная, волокнистая, выполненная или полая, серо-буроватая, беловатоопушенная, в нижней части с муаровым рисунком (извилистые пояски). Кольца нет. Вольва свободная, мешковидная, часто хорошо видная, иногда погруженная в опад, почву, охряная, коричневатая, снаружи иногда беловатая.

Мякоть тонкая, нежная, ломкая, без особого запаха, светлая, белая.

Употребление – съедобный гриб (4-й категории), используется свежим, соленым и маринованным. Лучше собирать грибы с нераскрывшимися упругими шляпками, у распростертых края нежные крошатся и обламываются.

184. ПОПЛАВОК СЕРЫЙ (с. 189)

Amanitopsis vaginata

(толкачик серый, мухомор влагалищный)

Растет с середины июля до конца октября (массовое плодоношение с середины августа до конца сентября) в хвойных и смешанных лесах, во мху, траве, в кустарниках, одиночно и группами, не редко, ежегодно. В урожайные годы встречается одновременно с самыми поздними грибами.

Шляпка диаметром 5-10 (до 15) см, сначала яйцевидная, закрытая общим покрывалом, затем колокольчатая, выпукло-распростертая, распростертая, с бугорком и без него, с широкорубчатым краем, редко с большими лоскутами общего покрывала, серая, пепельно-серая, коричневато-серая, иногда почти белая.

Пластинки частые, широкие, свободные, светлые, белые. Споровый порошок белый.

Ножка длиной 8-12 (до 20) см и диаметром 1-2 см, цилиндрическая, ровная, расширенная к основанию, иногда булавовидная, волокнистая, выполненная или полая, светло-сероватая, буроватая, в нижней половине чешуйчато-опушенная. Кольца нет. Вольва свободная, мешковидная, часто хорошо видная, высокая, снаружи беловатая, внутри сероватая, серовато-коричневатая.

Мякоть тонкая, нежная, мягкая, хрупкая, белая, без особого запаха, сладковатая..

Употребление – хороший съедобный гриб (4-й категории), используется свежим (отваривание около 10 минут), соленым, маринованным. Самый крупный и вкусный среди поплавков. Собирать лучше грибы с нераскрывшимися упругими шляпками, потому что у распростертых шляпок в корзине обламываются и крошатся края, и гриб теряет товарный вид.

Род Плютей

Включает тонкомясистые грибы, растущие на древесине (древесные сапротрофы), с мягкой шляпкой и жестко-волокнистой ножкой. Характерный признак – частые, розовеющие у зрелых грибов пластинки (розовые споры).

185. ПЛЮТЕЙ ОЛЕНИЙ (с. 190)

Pluteus cervinus (Syn: Pluteus atricapillus)

(плютей бурый, плютей темно-волокнистый, олений гриб)

Растет с самого конца мая до конца октября (массово с середины июня до начала июля и с конца июля до конца августа) на гниющей древесине лиственных пород (березы, дуба), редко на хвойной (сосны), на пнях, около них, на валежнике, опилках, одиночно и группами, часто, ежегодно.

Шляпка диаметром 4-8 (до 15) см, сначала колокольчатая, затем выпукло-распростертая, распростертая, бугорчатая или без бугорка, со слаборубчатым краем, радиально-волокнистая, иногда с чешуйками в середине или гладкая, серо-коричневая, каштаново-коричневая, буро-коричневая, с более темной серединой, в сухую погоду выцветающая, с растрескавшимся краем.

Пластинки частые, широкие, толстые, свободные, сначала белые, позднее серо-розовые, розоватые. Споровый порошок розовый.

Ножка длиной 5-10 см и диаметром 1-1,5 см, цилиндрическая, чуть расширенная, иногда с небольшим клубеньковым основанием, загнутым в сторону, продольно-волокнистая, плотная, сплошная, беловатая, сероватая с продольными бурыми волокнами или чешуйками, иногда с муаровым рисунком (изогнутые пояски).

Мякоть мягкая, тонкая, в ножке волокнистая, жесткая, белая, без особого запаха или со слабым неприятным древесным запахом.

Употребление – съедобный гриб низкого качества (4-й категории), можно использовать свежим (отваривание около 15 минут), соленым и маринованным, однако неприятный запах после отваривания сохраняется. Лучше собирать одни шляпки. Некоторые зарубежные микологи относят гриб к несъедобным.

Сходство с растущей примерно в это же время и тоже на гниющей древесине съедобной удемансиеллой широкопластинчатой, от которой отличается розоватыми пластинками в зрелом возрасте и запахом.

По литературным данным, существуют цветовые разновидности плютея: серо-пепельная и палевая.

186. ПЛЮТЕЙ ЗОЛОТИСТО-ЖЕЛТЫЙ (с. 191)

Pluteus luteovirens (Syn: Pluteus leoninus)

(плютей львино-желтый)

Растет с середины июня до середины сентября (массово в июле) на гниющей древесине лиственных (чаще березы) и хвойных пород, погруженной в почву, на пнях, одиночно, редко, ежегодно.

Шляпка диаметром 5-7 см, сначала колокольчатая, затем выпуклая, распростертая, тонкая, со слаборубчатым краем, бархатистая, яркая, желтая, темно-желтая, с более темной охряной или буроватой серединой, гигрофанная, в сырую погоду с темно-охряным краем.

Пластинки частые, широкие, свободные, белые, желтоватые, позднее грязно-розовые. Споровый порошок розовый.

Ножка тонкая, длиной 5-7 см и диаметром около 0,5 см, цилиндрическая, чуть расширенная, ровная или изогнутая, иногда перекрученная, волокнистая, иногда с небольшим клубеньковым основанием, полая, желтоватая, буровато-желтоватая, с бурым основанием.

Мякоть тонкая, белая, со слабым неприятным древесным запахом.

Употребление – съедобный гриб низкого качества, можно использовать свежим (отваривание 10-15 минут), соленым, сушеным (по другим сведениям – несъедобный).

187. ПЛЮТЕЙ БЕЛЫЙ (с. 190)

Pluteus pellitus

Растет с середины июня до сентября на гниющей древесине лиственных пород, на опилках, постройках, одиночно и группами, редко.

Шляпка диаметром 4-8 см, сначала колокольчатая, выпуклая, затем распростертая, бугорчатая, радиально-волокнистая, иногда мелкочешуйчатая на вершине, белая, желтоватая.

Пластинки частые, широкие, свободные, белые, позднее розоватые. Споровый порошок розовый.

Ножка длиной 4-7 см и диаметром около 1 см, цилиндрическая, продольно-волокнистая, твердая, сплошная, беловатая, желтоватая, с серыми продольными волокнами.

Мякоть тонкая, мягкая в шляпке, жесткая в ножке, белая, без особого запаха.

Употребление – считается съедобным грибом, можно использовать свежим, маринованным (лучше собирать мягкие шляпки).

188. ПЛЮТЕЙ УМБРОВЫЙ (с. 190)

Pluteus umbrosus

Растет с середины июля до конца сентября (массово в конце августа и начале сентября) в хвойных, смешанных и широколиственных лесах, на гниющей древесине, пнях, ветках, погруженных в почву, одиночно и небольшими группами, редко, ежегодно.

Шляпка диаметром 4-8 см, сначала колокольчатая, полушаровидная, затем выпукло-распростертая, бугорчатая, бархатистая, мелкочешуйчатая, каштаново-коричневая, темно-коричневая, с темными, коричнево-бурыми радиальными неровными морщинистыми полосами.

Пластинки частые, свободные, беловатые, со временем розоватые. Споровый порошок розовый.

Ножка длиной 5-8 см и диаметром около 0,5 см, цилиндрическая, чуть расширенная, чаще изогнутая, плотная, продольно-волокнистая, светлая, коричневатая, вся продольно покрыта буро-коричневыми мелкими чешуйками.

Мякоть тонкая, белая, без особого запаха, с горьковатым вкусом.

Употребление – считается съедобным грибом, используется свежим.

189. ПЛЮТЕЙ ЧЕРНО-КРАЙНИЙ (с. 190)

Pluteus atromarginatus

Растет с середины июля до конца августа на гниющей древесине, пнях, валежнике хвойных пород (ели, сосны), одиночно, редко.

Шляпка диаметром 5-8 см, сначала колокольчатая, затем выпукло-распростертая, шелковистая, гладкая, мелкоче-

шуйчатая в середине, светло-коричневая, буро-коричневая, с более темной серединой.

Пластинки частые, свободные, белые, с темно-коричневым, черно-бурым краем, позднеерозоватые. Споровый порошок розовый.

Ножка длиной 5-10 см и диаметром около 1 см, цилиндрическая, плотная, продольно-волокнистая, сероватая с бурыми продольными волокнами.

Мякоть тонкая, мягкая в шляпке, твердая в ножке, белая, без особого запаха.

Употребление – съедобный гриб низкого качества, можно использовать свежим (отваривание около 15 минут), соленым, маринованным.

Род Вольвариелла

Включает в себя теплолюбивые грибы с розовыми пластинками и глубокой мешковидной вольвой. Некоторые виды (вольвариелла съедобная – *Volvariella volvacea*, у нас встречается на Дальнем Востоке) широко культивируют в странах Юго-Восточной Азии, считая их деликатесным грибом.

190. **ВОЛЬВАРИЕЛЛА КРАСИВАЯ** (с. 186)

Volvariella speciosa

(Вольвариелла прекрасная)

Растет с начала июля до конца сентября в садах, огородах, на окультуренных, богатых перегноем почвах, на мусорных и навозных кучах, свалках, редко в лесу, одиночно и группами, не часто.

Шляпка диаметром 6-10 см, сначала яйцевидная, закрытая общим покрывалом, затем колокольчатая, с опущенным краем, позднее выпукло-распростертая, бугорчатая, гладкая, клейкая (характерный признак), грязно-белая, сероватая, с буроватой, серо-коричневатой серединой, темнее ножки.

Пластинки частые, широкие, свободные, белые, затем розоватые. Споровый порошок розовый.

Ножка длинная, 8-12 см, диаметром 1-2 см, цилиндрическая, расширенная к основанию, с небольшим клубеньком, сплошная, белая. Кольца нет. Вольва свободная, часто прижатая к ножке, глубоко погруженная в почву, тонкая, беловатая, сероватая.

Мякоть тонкая, белая, без особого запаха.

Употребление – малоизвестный съедобный или условно съедобный гриб среднего качества, используется свежим (отваривание около 15 минут).

Сходство с белым поплавком и ядовитыми мухоморами белого цвета, от которых отличается отсутствием кольца (от мухомора) на гладкой шелковистой ножке и клейкой сероватой шляпкой с розоватыми пластинками (от поплавка).

191. ВОЛЬВАРИЕЛЛА ШЕЛКОВИСТАЯ (с. 186, 192)

Volvariella bombycina

(вольвариелла бомбицина)

Растет с середины июля до конца сентября в лиственных лесах, на сухих, ослабленных деревьях (вяз, ива, осина, клен, тополь), в дуплах, одиночно и группами, редко.

Шляпка диаметром 8-15 (до 20) см, сначала конусовидная, колокольчатая, с общим покрывалом, затем ширококонусовидная, выпукло-распростертая, бугорчатая, радиально-волокнистая, шелковистая, беловатая, желтовато-волокнистая.

Пластинки частые, широкие, свободные, беловатые, затем – розоватые. Споровый порошок розовый.

Ножка длиной 8-15 см и диаметром 1-2 см, цилиндрическая, расширенная к основанию, с небольшим клубеньком, волокнистая, плотная, белая.

Мякоть толстая, мясистая, белая, затем желтоватая, без особого запаха.

Употребление – съедобный или условно съедобный гриб, используется свежим (отваривание около 15 минут), соленым и маринованным.

Род Меланолеука

192. МЕЛАНОЛЕУКА ЧЕРНО-БЕЛАЯ (с. 193)

Melanoleuca melaleuca

(меланолевка обыкновенная)

Растет с конца июля до середины сентября в лиственных и смешанных лесах, парках, садах, на лугах, в светлых местах, на обочинах дорог, в траве, одиночно, не часто.

Шляпка диаметром 4-8 (до 10) см, сначала выпуклая, затем распростертая с опушенным краем, с бугорком, тонкая,

гладкая, серо-коричневая, темно-коричневая, с более темным бурым центром, выцветающая до бледно-буроватой, но с черноватым центром.

Пластинки очень частые, узкие, приросшие, белые, позднее кремовые. Споровый порошок белый.

Ножка тонкая, длиной 5-7 см и диаметром около 0,5-1 см, цилиндрическая, слегка расширенная, с клубеньковым или загнутым в сторону основанием, плотная, волокнистая, продольно-рубчатая, с продольными черными волокнами-волосками, коричневато-буроватая.

Мякоть рыхлая в шляпке, в ножке твердая, беловато-сероватая, позднее буреющая, со слабым острым запахом.

Употребление – считается съедобным грибом, используется свежим (отваривание около 15 минут). Собирать лучше только шляпки, ножки волокнисто-резинистые, несъедобные.

193. МЕЛАНОЛЕУКА ПОЛОСАТОНОЖКОВАЯ (с. 193)

Melanoleuca grammopodium

Растет с середины августа до середины сентября в лиственных лесах, в светлых местах, на опушках, у дорог, в траве, кустарниках, одиночно, не часто.

Шляпка диаметром 5-10 (до 15) см, сначала выпуклая, затем распростертая, с опущенным, иногда с волнистым краем, с бугорком, гладкая, красновато-коричневая, рыжеватая, затем серо-охряная, выцветающая, но с темным центром.

Пластинки очень частые, узкие, приросшие, затем почти свободные, белые, позднее кремовые. Споровый порошок белый.

Ножка длиной 7-10 см и диаметром 0,5-1 см, цилиндрическая, с клубеньковым или загнутым в сторону основанием, продольно-волокнистая, плотная, продольно-рубчатая, беловатая, с темными бурыми волокнистыми полосами.

Мякоть тонкая, мягкая в шляпке, волокнисто-упругая в ножке, белая, затем сероватая, со слабым острым запахом.

Употребление – считается съедобным грибом, используется свежим (отваривание около 15 минут). Собирать лучше только шляпки, ножки волокнисто-резинистые, несъедобные.

Сходство с предыдущим видом, иногда светлые выцветшие экземпляры отличаются только цветом ножки.

194. МЕЛАНОЛЕУКА КОРОТКОНОЖКОВАЯ (с. 193)

Melanoleuca brevipes

(рядовка коротконогая)

Растет с конца июля до октября (по литературным сведениям, и весной – в конце апреля и начале мая) в садах, на пастбищах, в лесах, редко.

Шляпка диаметром 5-8 (до 12) см, сначала выпуклая, затем распростертая, слабобугорчатая, иногда вдавленная, часто с неровным краем, волнистая, гладкая, матовая, серокоричневатая, грязно-желтая, выцветающая до палевой.

Пластинки частые, приросшие или почти свободные, буроватые или палевые. Споровый порошок белый.

Ножка короткая, длиной 2-4 см и диаметром 1-2 см, цилиндрическая, расширенная к клубеньковому основанию, плотная, волокнистая, сероватая или буроватая.

Мякоть мягкая, беловатая в шляпке, твердая, буроватая в ножке, без особого запаха.

Употребление – считается съедобным грибом, используется свежим (отваривание около 15 минут) и соленым.

Семейство Шампиньоновые

Род Шампиньон

Включает в себя в основном светлоокрашенные крупные грибы с характерным черно-бурым цветом пластинок в зрелом возрасте, с кольцом, но без вольвы, чем они и отличаются от ядовитых мухоморов. Растут с поздней весны до поздней осени несколькими слоями, при хорошей влажности или после дождей. Обычно массовое плодоношение бывает в июле и с середины августа до середины сентября. Большинство шампиньонов съедобны и вкусны, являются одними из самых вкусных грибов. Многие из них похожи и доставляют трудности при точном определении вида. Практически надо только знать несколько несъедобных или ядовитых. Ядовитые виды, как правило, имеют сильный неприятный запах (карболовый, аптечный). Некоторые съедобные виды культивируются во многих странах. Во Франции этим занялись с середины XVII века и положили начало разведению грибов в искусственных условиях. Собирать лучше мо-

лодые грибы с розовыми или серыми пластинками и опущенным краем. У зрелых, с распростертой шляпкой шампиньонов вкусовые качества снижаются.

195. ШАМПИНЬОН ЛУГОВОЙ (с. 171, 172)

Agaricus campestris

(шампиньон обыкновенный, печерица)

Растет с самого конца мая до конца сентября на открытых пространствах с богатыми перегнойными почвами, особенно после дождей, на лугах, пастбищах, в садах, огородах, парках, около ферм, на окультуренных землях, около жилья, на улицах, в траве, реже на опушках леса, группами, кольцами, часто, ежегодно.

Шляпка диаметром 8-10 (до 15) см, сначала шаровидная, полушаровидная, с завернутым краем и частным покрывалом, закрывающим пластинки, затем выпукло-распростертая, распростертая, сухая, шелковистая, иногда в зрелости мелкочешуйчатая, с коричневатыми чешуйками в середине, с остатками покрывала по краю, белая, позднее слегка буроватая, на пораненных местах чуть розовеет (или не изменяет цвета).

Пластинки частые, тонкие, широкие, свободные, сначала белые, затем заметно розовые, позднее темнеют до коричнево-красных и темно-бурых с фиолетовым оттенком. Споровый порошок темно-бурый, почти черный.

Ножка длиной 3-10 см и диаметром 1-2 см, цилиндрическая, ровная, иногда суженная к основанию или утолщенная, сплошная, волокнистая, гладкая, светлая, одного цвета со шляпкой, в основании иногда буроватая, ржавая. Кольцо тонкое, широкое, иногда расположенное ниже обычного, к середине ножки, часто с возрастом исчезающее, белое.

Мякоть плотная, мясистая, с приятным грибным запахом, белая, на срезе слабо розовеет.

Употребление – вкусный, полезный, съедобный гриб (2-й категории), используется разнообразно: свежим (отваривание около 10 минут) в первых и вторых блюдах, соленым, маринованным. По содержанию усваиваемых организмом человека белков сравним с белым грибом.

Сходство с бледной поганкой, от которой отличается отсутствием вольвы и розоватым оттенком пластинок. Надо

только внимательно смотреть у основания ножки: у бледной поганки вольва может быть глубоко в подстилке или почве. От съедобного полевого шампиньона отличается отсутствием желтых пятен на пораненных местах и от надавливания, в молодом возрасте у лугового шампиньона шляпка шаровидная, а не вытянутая, эллиптическая, как у полевого. Оба эти вида достаточно вкусны и их различение практически не важно.

196. ШАМПИНЬОН ПОЛЕВОЙ (с. 173)

Agaricus arvensis

Растет с конца мая до середины октября в основном на открытых пространствах, в садах и парках, на пастбищах, на лесных полянках, в траве, на обочинах дорог, группами, часто, ежегодно.

Шляпка диаметром 8-15 (до 20) см, сначала эллиптическая, тупоколокольчатая, усеченно-конусная (характерный признак), с частным покрывалом, закрывающим пластинки, с загнутым краем, затем выпукло-распростертая или распростертая, иногда с волнистым краем и с остатками покрывала по краю, шелковистая, беловатая, кремовая, с возрастом с охряным оттенком, в пораненных местах и от надавливания желтеет (характерный признак).

Пластинки частые, тонкие, свободные, сначала белые, затем серо-бурые, позднее темные, черно-бурые, почти черные. Споровый порошок темно-бурый.

Ножка длиной 6-10 см и диаметром 1-2 см, цилиндрическая, ровная, расширенная к основанию, иногда утолщенная внизу, волокнистая, выполненная, с возрастом полая, одного цвета со шляпкой, в основании слабоопушенная, при надавливании желтеет. Кольцо тонкое, широкое, двухслойное (нижнее короткое с желтоватым краем).

Мякоть толстая, плотная, мясистая, белая или желтоватая, на срезе слегка желтеет, с заметным запахом аниса (характерный признак).

Употребление – вкусный съедобный гриб (3-й категории), используется разнообразно: свежим (отваривание около 10 минут) в первых и вторых блюдах, соленым, маринованным. Считается одним из самых вкусных шампиньонов.

Сходство с бледной поганкой, от которой отличается отсутствием вольвы и характерным сильным запахом аниса. По запаху его можно отличить и от ядовитого желтокожего шампиньона, более мелкого и более редкого. От съедобного лугового шампиньона отличается желтоватыми пятнами при надавливании и запахом. Очень большое сходство с шампиньоном отчетливоклубеньковым, от которого почти ничем не отличается, кроме места произрастания полевой шампиньон растет в траве, на светлых или открытых местах, а не в еловом лесу на подстилке. Различение последних двух съедобных видов практического значения не имеет – оба одинаково вкусны.

Добавление. Малоотличимый от полевого шампиньона вид – **шампиньон отчетливоклубеньковый** (Agaricus abruptibulbus), растет позднее, с середины июля до конца октября, на подстилке в хвойных лесах (с елью). Его ножка имеет клубеньковое основание. Кольцо тонкое, широкое, свисающее, простое (однослойное). Мякоть его толстая, плотная, мясистая, белая или желтоватая, на срезе слегка желтеет, с заметным запахом аниса. Это тоже вкусный, съедобный гриб (3-й категории), используется так же, как предыдущий вид, практически не уступая ему по вкусу: свежим (отваривание около 10 минут) в первых и вторых блюдах, соленым, маринованным.

197. ШАМПИНЬОН ДВУСПОРОВЫЙ (с. 174)

Agaricus bisporus

(шампиньон культурный)

Растет с самого конца мая до конца сентября на открытых пространствах и окультуренной почве, рядом с человеком, в садах, огородах, в теплицах и канавах, на улицах, на пастбищах, редко в лесах, на почве, где совсем мало или нет травы, не часто. Культивируется во многих странах.

Шляпка диаметром 3-8 см, сначала шаровидная, с частным покрывалом, закрывающим пластинки, затем полушаровидная, с завернутым краем, слегка сплюснутая, с остатками покрывала по краю, светлая, коричневатая, с бурыми пятнами, радиально-волокнистая или мелкочешуйчатая. Различают три цветовые формы: кроме чешуйчатой коричне-

вой существуют искусственно выведенные белая и кремовая, с гладкими, блестящими шляпками.

Пластинки частые, свободные, сначала серо-розовые, затем темно-коричневые, темно-бурые с фиолетовым оттенком. Споровый порошок темно-коричневый.

Ножка толстая, длиной 3-8 см и диаметром 1-3 см, цилиндрическая, иногда суженная к основанию, гладкая, выполненная, одного цвета со шляпкой, с буроватыми пятнами. Кольцо простое, узкое, толстое, белое.

Мякоть плотная, мясистая, беловатая, на срезе слабо розовеет, с приятным грибным запахом.

Употребление – вкусный съедобный гриб (2-й категории), используется, как предыдущие виды.

198. ШАМПИНЬОН ДВУКОЛЬЦЕВОЙ (с. 174)

Agaricus bitorquis

(шампиньон обыкновенный, шампиньон тротуарный)

Растет с самого конца мая до конца сентября на богатой перегнойной почве, в парках, садах, огородах, реже в лесах, в траве, вдоль улиц, на газонах, на мусорных кучах, не часто. Культивируется в некоторых странах.

Шляпка диаметром 4-10 см, сначала шаровидная, сплюснутая, с завернутым краем, долго сохраняет такую форму, затем выпуклая, подушковидная, с вдавленным центром и загнутыми краями, толстая, гладкая, матовая, грязно-белая, охряно-белая, местами буроватая.

Пластинки частые, тонкие, слабоприросшие или свободные, сначала грязно-розовые, затем коричневые и буро-коричневые. Споровый порошок темно-коричневый.

Ножка короткая, длиной 3-5 см и диаметром 1-3 см, цилиндрическая, ровная, часто суженная к основанию, плотная, волокнистая, сплошная, одного цвета со шляпкой. Кольцо двойное, верхнее и нижнее, приросшие к одному общему толстому кольцу с отогнутыми краями (остатки общего и частного покрывал), беловатые.

Мякоть толстая, плотная, мясистая, белая, на срезе слабо розовеет, с приятным грибным запахом.

Употребление – съедобный гриб (2-й категории), используется свежим (отваривание около 15 минут), маринованным.

Сходство. От других шампиньонов отличается характерной сплюснутой формой шляпки и двойным кольцом.

199. ШАМПИНЬОН ЖЕЛТОКОЖИЙ (с. 239)

Agaricus xanthoderma

(шампиньон рыжеющий)

Растет с середины июля до конца сентября в лиственных и смешанных лесах, в садах и парках, особенно после дождей, в траве, одиночно и группами, редко, чаще в южных регионах.

Шляпка диаметром 5-8 (до 12) см, сначала шаровидная, полушаровидная, с частным покрывалом, закрывающим пластинки, с загнутым краем, затем выпуклая, выпукло-распростертая, иногда с надтреснутым краем, иногда с остатками покрывала, сухая, гладкая, беловатая, желтоватая, буроватая, в пораненных местах и от надавливания желтеет.

Пластинки частые, тонкие, беловатые, розоватые, затем серовато-коричневатые, позднее красно-коричневые. Споровый порошок шоколадно-коричневый.

Ножка длиной 5-10 см и диаметром 1-2 см, цилиндрическая, расширенная к низу, шелковистая, с клубеньковым основанием темно-желтого цвета (характерный признак), беловато-сероватая, при надавливании желтеет. Кольцо двухслойное, широкое, толстое, белое.

Мякоть плотная, среднемясистая, с неприятным аптечным, карболовым запахом (характерный признак), беловатая, желтоватая, на срезе слабо желтеет, в основании темно-желтая, оранжевая (характерный признак).

Употребление – ядовитый гриб, вызывающий желудочно-кишечные расстройства.

Сходство с полевым и отчетливоклубеньковым шампиньонами, от которых отличается неприятным запахом, оранжевой мякотью в основании и меньшими размерами. Редко встречаются и другие мелкие виды шампиньонов с ярко-желтым основанием, некоторые с таким же неприятным запахом. Все они ядовитые или несъедобные. Поэтому при собирании надо обращать внимание на этот важный признак.

200. ШАМПИНЬОН ЛЕСНОЙ (с. 173)

Agaricus silvaticus

(благуша)

Растет с конца июня до середины октября в хвойных (еловых) и смешанных (с елью) лесах, хорошо растет после дождей, около муравьиных куч, группами, часто, ежегодно.

Шляпка диаметром 5-8 (до 15) см, сначала яйцевидная, полушаровидная, с частным покрывалом, закрывающим пластинки, затем выпукло-распростертая, бугорчатая, с остатками покрывала по краю, тонкомясистая, буровато-коричневатая, с более темной серединой, иногда с красноватым оттенком, волокнисто-чешуйчатая, с темными коричневыми чешуйками, при надавливании краснеет.

Пластинки частые, свободные, бело-розоватые, затем красноватые, позднее пурпурно-коричневые. Споровый порошок белый.

Ножка длиной 4-8 см и диаметром 1-1,5 см, цилиндрическая, ровная или изогнутая, в основании клубеньковая, продольно-волокнистая, мелкочешуйчатая, сплошная, затем – полая, светлая, грязно-белая, при надавливании розовеет или краснеет. Кольцо тонкое, пленчатое, повисшее, иногда исчезающее, белое или сероватое.

Мякоть тонкая, с приятным грибным запахом, белая, на срезе слегка розовеет или краснеет.

Употребление – вкусный съедобный гриб (4-й категории), используется свежим, маринованным, как предыдущие виды.

201. ШАМПИНЬОН АВГУСТОВСКИЙ (с. 173)

Agaricus augustus

Растет с середины августа до октября в хвойных лесах, иногда около муравейников, группами, редко.

Шляпка диаметром 8-15 (до 25) см, сначала полушаровидная, с частным покрывалом, закрывающим пластинки, затем выпукло-распростертая, бугорчатая, с остатками покрывала по краю, желтоватая, коричневатая, с более темной серединой, с темно-коричневыми чешуйками, на пораненных местах желтеет.

Пластинки частые, свободные, беловатые, затем серовато-коричневатые, позднее черно-коричневые с более светлым краем. Споровый порошок коричневый.

Ножка длиной 10-15 см и диаметром 1-3 см, цилиндрическая, расширенная к основанию, мелкочешуйчатая, беловатая или желтоватая, с желтоватыми пятнами. Кольцо простое, тонкое, желтет.

Мякоть мясистая, плотная, с анисовым запахом, беловатая, на срезе слабо желтеющая.

Употребление – вкусный съедобный гриб (3 категории), самый крупный среди шампиньонов, используется так же, как предыдущие виды.

202. ШАМПИНЬОН ЛЕСНОЙ ГЛАДЕНЬКИЙ (с. 174)

Agaricus silvicola

(шампиньон перелесковый)

Растет с середины июля до конца сентября в смешанных (с елью) и широколиственных (с дубом, березой) лесах, в парках, в траве, одиночно и группами, не часто.

Шляпка диаметром 4-8 см, сначала яйцевидная, полушаровидная, с частным покрывалом, закрывающим пластинки, затем выпукло-распростертая, с остатками покрывала по краю, тонкомясистая, гладкая, шелковистая, белая или грязно-белая, кремовая, от прикосновения слабо желтеет.

Пластинки частые, тонкие, свободные, розоватые, затем темно-коричневые. Споровый порошок коричневый.

Ножка длиной 5-8 см и диаметром 1-1,5 см, цилиндрическая, расширенная к клубеньковому основанию, шелковисто-волокнистая, полая, светлая, цвета шляпки.

Мякоть плотная, с грибным запахом, беловатая или кремовая, на срезе слабо розовеет.

Употребление – съедобный гриб (4-й категории), используется свежим.

203. ШАМПИНЬОН ИЗЯЩНЫЙ (с. 174)

Agaricus rusiophyllus

(шампиньон розовопластинковый)

Растет с середины июля до конца сентября в смешанных и лиственных лесах, в парках и огородах, на пастбищах, не часто.

Шляпка диаметром 2-5 см, сначала полушаровидная, с частным покрывалом, закрывающим пластинки, затем выпукло-распростертая, распростертая, с остатками покрывала по краю, волокнистая, тонкомясистая, беловатая или серовато-желтоватая, с фиолетово-розоватым оттенком.

Пластинки частые, свободные, розоватые, затем пурпурно-коричневые. Споровый порошок коричневый.

Ножка длиной 2-3 см и диаметром около 0,5 см, цилиндрическая, расширенная к основанию, беловато-желтоватая. Кольцо тонкое, узкое, повисшее, иногда исчезающее.

Мякоть тонкая, беловатая, желтоватая, с анисовым запахом.

Употребление – малоизвестный съедобный гриб, используется свежим, маринованным.

Род Лейкоагарикус

204. ЛЕЙКОАГАРИКУС РУМЯНЯЩИЙСЯ (с. 182)

Leucoagaricus leucothitus (Syn: Lepiota naucina)

(лепиота краснопластинчатая)

Растет с середины августа до середины сентября (массово в конце августа) на открытых пространствах, на пастбищах, в огородах, садах, парках, на обочинах дорог, на почве, редко в лесах, одиночно и небольшими группами.

Шляпка диаметром 4-10 см, сначала колокольчатая, выпуклая, затем распростертая с тупым бугорком, иногда с остатками пленчатого покрывала по краю, сухая, беловатая с более темным центром.

Пластинки частые, широкие, свободные или приросшие к хрящу, белые, затем розоватые. Споровый порошок беловатый.

Ножка длиной 4-8 см, диаметром 1-1,5 см, цилиндрическая, булавовидная, шелковисто-волокнистая, полая, белая, беловатая или чуть сероватая, кольцо простое, узкое, тонкое, отстающее, часто исчезающее, белое, иногда снизу буроватое.

Мякоть среднемясистая, плотная, белая, с приятным запахом.

Употребление – считается съедобным грибом высокого качества, используется свежим. Вкусом напоминает шампиньоны.

Сходство с белыми мухоморами, поплавком, от которых отличается отсутствием вольвы.

Род Зонтик

В этот род входят крупные грибы, чаще с характерными чешуйчатыми шляпками. Распростертые, совершенно плоские в зрелом возрасте и с широкими, выпуклыми пластинками действительно напоминают зонтик. Обладают высокими вкусовыми качествами, за рубежом считаются деликатесами. В России их собирают мало и почему-то путают с серыми и розовыми мухоморами. Хотя на шляпках у зонтиков не бородавки, а оттопыренные или прижатые чешуйки. Ножка оканчивается клубеньком, но гладким и без вольвы.

205. **ГРИБ-ЗОНТИК БОЛЬШОЙ** (с. 175, 176)

Macrolepiota procera

(зонтик пестрый, лепиота крупная)

Растет с последней декады июля до середины октября (массово в начале августа и в конце августа – начале сентября) в смешанных (с березой), реже в хвойных (с елью) лесах, чаще на открытых пространствах, на краю леса или в редколесье, на лесных опушках, полянах, вырубках, в кустарниках, в садах и парках, вдоль дорог, одиночно или группами, не редко, ежегодно.

Шляпка диаметром 5-15 (до 30) см, яйцевидная или колокольчатая, с загнутым краем и приросшим частным покрывалом, закрывающим пластинки, вся буро-коричневая с редкими концентрическими трещинами, позднее выпуклая и совершенно распростертая, плоская, иногда с бугорком, сухая, матовая, коричневатая или серовато-коричневатая с более темной нерастрескавшейся серединой, с крупными и мелкими буро-коричневыми отстающими чешуйками, со светлыми хлопьями по краю.

Пластинки редкие, широкие, выпуклые в середине, приросшие к хрящу (коллариуму), мягкие, ломкие, белые, позднее с розоватым оттенком. Споровый порошок белый.

Ножка длинная и тонкая, длиной 15-30 (до 40) см и диаметром 1-3 см, цилиндрическая, расширенная к клубеньковому основанию, волокнистая, полая, коричневатая с кольцевыми светлыми трещинами, кольцевидно-чешуйчатая.

Кольцо тонкое, не широкое, отогнутое (горизонтальное, не повисшее), свободно подвижное по ножке, белое.

Мякоть тонкая, рыхлая, ватообразная, позднее плотная, в ножке жесткая, волокнистая, белая, со слабым приятным запахом.

Употребление – вкусный съедобный гриб (4-й категории), используется свежим (отваривание около 10 минут) в супах и вторых блюдах, соленым и маринованным, сушеным. Обжаренный (без предварительного отваривания) в сухарях, муке или яйце (шляпка) напоминает вкус белого мяса птицы. Собирают для заготовок только молодые шляпки, еще не распростертые, мякоть у них вкуснее, упругая, не такая ватообразная. Ножки с молодого возраста жесткие, волокнистые, их можно сразу выкручивать из шляпки. Во многих зарубежных странах считается деликатесным грибом.

Сходство. Некоторые грибники находят сходство с серым и серо-розовым мухоморами, от которых зонтик легко отличается своим размером, коричневатыми чешуйками, а не светлыми бородавками на шляпке, твердым, не повисшим кольцом и отсутствием какой-либо вольвы в основании ножки.

206. ГРИБ-ЗОНТИК КРАСНЕЮЩИЙ (с. 177)

Macrolepiota rhacodes

(зонтик лохматый)

Растет с начала июля до самого конца октября, до заморозков (массово с середины августа до середины сентября) в хвойных (с елью) и смешанных (с дубом) лесах, на подстилке и почве, около муравейников, иногда в оранжереях на богатой гумусом почве, группами, не редко, ежегодно. Поздней осенью – вместе с фиолетовой рядовкой и серой дымчатой говорушкой.

Шляпка диаметром 10-12 см, сначала тупоколокольчатая, красно-коричневая, гладкая (на короткой булавовидной ножке), затем шаровидная, растрескавшаяся, с крупными, приподнятыми, черепитчато расположенными чешуйками, светло-коричневатая, серо-коричневая с розоватым оттенком, позднее выпукло-распростертая, распростертая, иногда с лопастно растрескавшимся краем, серовато-коричневатая, крупночешуйчатая с более темной нерастрескавшейся серединой.

Пластинки частые, приросшие к хрящу (коллариуму), белые, затем с красноватым оттенком. Споровый порошок белый.

Ножка длиной 8-15 (до 20) см и диаметром 1-1,5 см, сначала сильно булавовидная, толстая, погруженная в опад, затем цилиндрическая, расширенная к клубеньковому основанию, волокнистая, гладкая, полая, серовато-коричневатая, светло-коричневатая, белоопушенная внизу. Кольцо – неширокое, отогнутое, не повисшее, толстое, двухслойное, свободно подвижное по ножке, коричневатое.

Мякоть средней мясистости, сухая, рыхлая, позднее плотная, белая, на срезе быстро краснеет до кирпично-красного цвета (характерный признак).

Употребление – хороший съедобный гриб (4-й категории), используется так же, как предыдущий вид. Собирать лучше только нераскрывшиеся и упругие шляпки. У старых грибов они становятся ломкими и менее вкусными. Ножки с молодого возраста жесткие, волокнистые, их можно сразу выкручивать из шляпки. Чешуйки при приготовлении можно легко соскоблить ножом.

207. ГРИБ-ЗОНТИК БЕЛЫЙ (с. 177)

Macrolepiota excoriata

(гриб-зонтик полевой, гриб-зонтик луговой)

Растет с середины июля до конца сентября в лиственных и хвойных (с сосной) лесах, на светлых местах, на лесных полянах, на лугах, пастбищах, в парках, вдоль дорог, одиночно и группами, редко.

Шляпка диаметром 5-10 см, сначала полушаровидная, затем выпукло-распростертая, распростертая, мелкочешуйчатая, со светло-коричневыми, желтовато-коричневыми прижатыми чешуйками на беловатом фоне, с буроватой серединой.

Пластинки частые, тонкие, широкие, приросшие к хрящу (коллариуму), белые. Споровый порошок белый.

Ножка длиной 5-8 см и диаметром 0,5-1 см, цилиндрическая, расширенная к клубеньковому основанию, волокнистая, чешуйчатая, полая, беловатая, внизу коричневатая. Кольцо узкое, толстое, двухслойное, белое, подвижное.

Мякоть тонкая, рыхлая, в ножке волокнистая, жесткая, сначала белая, затем сероватая.

Употребление – съедобный гриб (4-й категории), используется свежим, соленым, маринованным (молодые грибы без ножки).

208. ГРИБ-ЗОНТИК СОСЦЕВИДНЫЙ (с. 191)

Macrolepiota mastoidea

Растет с середины августа до конца сентября в лиственных и хвойных лесах, на полянах, опушках, вырубках, в парках, редко.

Шляпка диаметром 8-10 см, сначала колокольчатая, затем выпукло-распростертая, с явно заметным бугорком, светлая, с прижатыми желто-коричневатыми чешуйками.

Пластинки частые, белые или желтоватые. Споровый порошок белый.

Ножка длиной 10-12 см и диаметром около 0,5 см, цилиндрическая, расширенная, с клубеньком, с коричневыми мелкими чешуйками.

Мякоть тонкая, белая.

Употребление – съедобный гриб (4 категории), используется свежим (только шляпки).

Род Лепиота

В России встречается около 30 видов этого рода – среднего и мелкого размера грибов-зонтиков, с чешуйчатой шляпкой и с кольцом на ножке, часто на вид «поганистых». Лепиоты – слабо изученные грибы, с похожими разновидностями, среди них есть довольно много ядовитых и несъедобных. При собирании и употреблении надо соблюдать аккуратность и внимательность.

209. ЛЕПИОТА ЩИТКОВАЯ (с. 178)

Lepiota clypeolaria

(зонтик мелкощитовидный)

Растет с середины июля до конца сентября (массово в конце июля и во второй половине августа – начале сентября) в хвойных и реже в смешанных лесах, группами, часто, ежегодно.

Шляпка диаметром 4-8 см, сначала тупоколокольчатая, с ватообразным частным покрывалом, коричневатая, с бо-

лее темной вершиной, затем распростертая, растрескавшаяся на концентрические чешуйки, более крупные к центру, в середине нерастрескавшийся, часто отделяющийся, выступающий бурый или коричневый бугорок, по краю белоопушенная из остатков частного покрывала, поверхность беловатая, чешуйки бурые, коричневые или красно-коричневые.

Пластинки частые, свободные, белые или кремовые. Споровый порошок белый.

Ножка длиной 6-8 см и диаметром 0,5 (до 1) см, цилиндрическая, расширенная, с небольшим клубеньком, внутри полая, над кольцом гладкая, светлая, под ним – в желтоватых или коричневатых чешуйках и с беловатым хлопьевидным налетом, в основании ржавая или бурая. Кольцо мягкое, хлопьевидное, светлое, быстро исчезающее

Мякоть мягкая, рыхлая, белая, с грибным запахом.

Употребление – малоизвестный съедобный гриб, используется свежим.

Сходство с несъедобной лепиотой каштановой, от которой отличается (иногда трудноотличима) более крупными размерами, местами произрастания. От съедобной лепиоты вздутоспорой отличается более темным охряным оттенком шляпки и местами произрастания.

210. ЛЕПИОТА ВЗДУТОСПОРОВАЯ (с. 178)

Lepiota ventriospora (Syn: Lepiota ventriosospora)

(лепиота чешуйчатая желтоватая)

Растет с конца июля до середины сентября в лиственных и смешанных (с дубом, осиной, березой) лесах, в траве, на подстилке, одиночно и группами, не часто, ежегодно.

Шляпка диаметром 3-5 (до 7) см, сначала колокольчатая, выпуклая, затем выпукло-распростертая с заметным бугорком, волокнисто-чешуйчатая, иногда с сильночешуйчатым краем, сначала беловатая, позднее желтоватая, охряно-желтоватая, рыже-охряная, с более темным бурым центром.

Пластинки частые, свободные, желтоватые, кремовые. Споровый порошок белый.

Ножка длиной 5-8 см и диаметром около 0,5 см, цилиндрическая, волокнистая, полая, со слабым, плохо различимым

кольцом, вверху беловатая, ниже кольца с белыми, затем желтыми, ржавыми войлочными чешуйками.

Мякоть плотная, желтоватая, в ножке коричневатая, с грибным запахом.

Употребление – считается съедобным грибом, используется свежим.

Сходство с лепиотой щитковой, от которой отличается мелкими чешуйками и более светлой окраской.

211. ЛЕПИОТА ГРЕБЕНЧАТАЯ (с. 177)

Lepiota cristata

(чешуйница гребенчатая, зонтик гребенчатый)

Растет с начала июля до конца сентября в хвойных, смешанных (с сосной) и лиственных лесах, на опушках, на пастбищах и огородах, одиночно и группами, не часто.

Шляпка диаметром 2-5 см, сначала колокольчатая, закрытая покрывалом, затем выпукло-распростертая, с бугорком, беловатая, с концентрическими коричневыми чешуйками и бурой серединой.

Пластинки частые, тонкие, свободные, беловатые, затем кремовые. Споровый порошок белый.

Ножка длиной 4-6 см и диаметром около 0,5 см, ровная, расширенная к основанию, иногда изогнутая, гладкая, шелковистая, внутри полая, желтоватая или кремовая. Кольцо узкое, тонкое, исчезающее, беловатое, кремовое.

Мякоть тонкая, белая, с неприятным затхлым запахом, на срезе и от прикосновения слабо краснеет.

Употребление – несъедобный, а по мнению некоторых зарубежных специалистов – ядовитый гриб.

Сходство с несъедобной каштановой лепиотой и съедобной лепиотой щитковой, от которых отличается гладкой, шелковистой ножкой без хлопьев и чешуек и неприятным запахом.

Род Цистодерма

Мелкие и средние плодовые тела грибов этого рода тоже близки к зонтикам. Большинство из них имеют приросшие пластинки, ножку без клубенькового утолщения и зернистый налет на шляпке и ножке.

212. ЦИСТОДЕРМА ШЕЛУШИСТАЯ (с. 191)

Cystoderma carcharias

(цистодерма пахучая, зонтик шелушистый)

Растет с конца августа до конца октября в хвойных и смешанных (с сосной) лесах, во мху, на подстилке, группами и одиночно, не часто, ежегодно.

Шляпка диаметром 3-6 см, сначала коническая, полушаровидная, затем выпуклая, распростертая, иногда с бугорком, мелкозернистая, по краю с мелкими хлопьями, сухая, светлая, серо-розовая, желтовато-розоватая, выцветающая.

Пластинки частые, приросшие, беловатые, кремовые. Споровый порошок белый.

Ножка длиной 3-6 см и диаметром 0,3-0,5 см, цилиндрическая, полая, вверху гладкая, светлая, под кольцом одного цвета со шляпкой, заметно зернистая. Кольцо узкое, отогнутое, неподвижное, мелкозернистое, светлое.

Мякоть тонкая, светлая, со слабым неприятным древесным запахом.

Употребление – малоизвестный съедобный гриб низкого качества, используется свежим (отваривание около 15 минут).

213. ЦИСТОДЕРМА КРАСНАЯ (с. 177)

Cystoderma cinnabarinum

(цистодерма киноварно-красная, зонтик красный)

Растет с конца июля до октября в хвойных (чаще сосновых) и смешанных (с сосной) лесах, одиночно и группами, не часто.

Шляпка диаметром 5-8 см, выпуклая с завернутым краем, затем выпукло-распростертая с опущенным краем, часто бугорчатая, мелкозернистая, с мелкими острыми красными чешуйками, ярко-красная, оранжево-красная, иногда с более темным центром, с белыми хлопьями по краю.

Пластинки частые, тонкие, слабоприросшие, светлые, беловатые, позднее кремовые. Споровый порошок белый.

Ножка длиной 3-5 см и диаметром 0,5-1 см, цилиндрическая, расширенная к утолщенному основанию, волокнистая, полая. Вверху гладкая, беловатая, желтоватая, под кольцом красноватая, светлее шляпки, чешуйчато-зернистая. Коль-

цоузкое, зернистое, светлое или красноватое, часто исчезающее.

Мякоть тонкая, беловатая, под кожицей красноватая, с грибным запахом.

Употребление – малоизвестный съедобный гриб, используется свежим (отваривание около 10-15 минут).

214. ЦИСТОДЕРМА АМИАНТОВАЯ (с. 179)

Cystoderma amianthinum

(зонтик амиантовый, цистодерма остистая)

Растет в августе и сентябре в хвойных и смешанных лесах, во мху, на подстилке, на полянах, иногда на лугах, в парках, группами, не часто.

Шляпка диаметром 3-6 см, выпуклая, иногда с маленьким бугорком, с хлопьевидно-опушенным загнутым краем, затем выпукло-распростертая, сухая, мелкозернистая, охряно-желтая или охряно-коричневая, иногда желтая.

Пластинки частые, узкие, тонкие, приросшие, беловатые, затем желтоватые. Споровый порошок белый.

Ножка длиной 2-4 см и диаметром около 0,5 см, цилиндрическая, выполненная, затем полая, вверху светлая, желтоватая, ниже кольца зернистая, одного цвета со шляпкой, охряно-желтая, желто-бурая, темнее к основанию. Кольцо тонкое, желтоватое, быстро исчезающее.

Мякоть тонкая, мягкая, беловатая или желтоватая, со слабым неприятным запахом.

Употребление – считается съедобным грибом, используется свежим (отваривание около 10-15 минут).

215. ЦИСТОДЕРМА ЗЕРНИСТАЯ (с. 179)

Cystoderma granulosum

Растет с середины августа до октября в хвойных лесах, во мху и на подстилке, группами, не часто.

Шляпка диаметром 3-5 см, сначала яйцевидная, затем выпукло-распростертая, распростертая, с небольшим бугорком, сухая, бархатистая, чешуйчато-трещиноватая, красновато-бурая, красно-коричневая, каштаново-красноватая, с более темной серединой, мелкозернистая, с одноцветными пупырышками.

Пластинки частые, широкие, почти свободные, беловатые, желтоватые, бледно-желтые. Споровый порошок белый.

Ножка длиной 5-8 см и диаметром около 0,5 см, цилиндрическая, расширенная к основанию, выполненная, затем полая, вверху гладкая, белая, под кольцом мелкочешуйчатая, одного цвета со шляпкой, светлее нее, кремово-коричневатая с бурыми чешуйками, темнее к основанию. Кольцо узкое, отогнутое, мелкозернистое, красноватое, иногда исчезающее.

Мякоть тонкая, желтоватая, буроватая, без особого запаха.

Употребление – считается съедобным грибом низкого качества, используется свежим (отваривание около 10-15 минут). Ножка у зрелых грибов жесткая и несъедобная.

Семейство Копринусовые (навозниковые)

Род Навозник

Характерной особенностью хрупких грибов-навозников является автолиз – саморазложение зрелых плодовых тел. Они быстро вырастают (навозник обыкновенный растет со скоростью около 2 мм в час) и также быстро исчезают, оставляя после себя только черное пятно. Долгое время считали, что все крупные съедобные навозники ядовиты в присутствии алкоголя (условно-ядовиты). В настоящее время это качество признано только за навозником серым (чернильным). Для большего благозвучия эти грибы можно называть копринусами.

216. НАВОЗНИК ОБЫКНОВЕННЫЙ (с. 184)

Coprinus cinereus

(навозник серый)

Растет с последней декады мая до середины сентября на богатой удобренной почве после дождей, в полях, на огородах, в садах, на мусорных кучах, в редколесье и у лесных дорог, в траве и на опаде, одиночно и небольшими группами, не часто, ежегодно.

Шляпка диаметром 1-3 см, сначала эллиптическая, с белым войлочным налетом, затем колокольчатая, радиально-рубчатая, растрескавшаяся на отдельные волокна, с неровным краем, с остатками войлочного покрывала, серая, серосизая, с коричневатой вершиной. У зрелых грибов край выгибается вверх, чернеет, и шляпка начинает саморазлагаться.

Пластинки частые, свободные, белые, серые, затем черные. Споровый порошок черный.

Ножка длиной 5-10 см и диаметром 0,3-0,5 см, цилиндрическая, утолщенная в основании, волокнистая, ломкая, полая внутри, беловатая, с корневидным отростком.

Мякоть тонкая, хрупкая, белая, затем серая, без особого запаха.

Употребление – считается съедобным грибом в молодом возрасте (с белыми пластинками). Очень быстро вырастает и стареет, поэтому готовить надо сразу после сбора, буквально не теряя ни минуты.

217. НАВОЗНИК СЕРЫЙ (с. 181)

Coprinus atramentharius

(навозник чернильный)

Растет с последней декады июня до конца октября (массовое плодоношение с середины августа до середины сентября) на богатой удобренной почве после дождей, в полях, на огородах, в садах, на мусорных кучах, в лесу на вырубках, у пней и стволов лиственных деревьев в смешанном редком лесу (осина, ива, тополь), в кустарниках, группой-пучком, часто, ежегодно. Летом гриб вырастает и разлагается за 4-5 дней, поздней осенью может простоять молодым и неделю.

Шляпка диаметром 4-6 см и высотой до 10 см, сначала яйцевидная, коричневатая, кремово-серая, мелкочешуйчатая, затем колокольчатая, радиально-волокнистая, гладкая, иногда морщинистая, часто с растрескавшимся тонким краем, серая с коричневатой вершиной. Позднее край чернеет, закручивается вверх, начинается автолиз шляпки.

Пластинки частые, широкие, свободные, белые, затем розоватые, позднее черные. Споровый порошок черный.

Ножка длинная, 8-15 (до 20) см и диаметром 1-2 см, цилиндрическая, гладкая, волокнистая, глубоко погруженная в грунт, внутри полая, белая, с бурым утолщенным основанием, с узким, белым, очень быстро исчезающим кольцом, на месте которого (в нижней части видимой над грунтом ножки) остается выпуклое ребристое утолщение (характерный признак).

Мякоть тонкая, хрупкая, ломкая, белая, позднее серая, черная, без запаха.

Употребление – вкусный съедобный гриб, используется свежим (отваривание около 10 минут) без употребления алкоголя. В присутствии алкоголя ядовит – вызывает покраснение кожи, увеличение сердцебиения, тошноту или рвоту. Спиртные напитки не следует принимать за 1 сутки до употребления грибов и в течение примерно 1 суток после. Собирать лучше только молодые упругие шляпки (они нежнее), пластинки должны быть светлые. Перерабатывать грибы надо в тот же день (особенно летом), так как саморазложение продолжается даже в холодильнике при пониженной температуре.

218. НАВОЗНИК МЕРЦАЮЩИЙ (с. 181)

Coprinus micaceus

(навозник искристый, навозник рыжий)

Растет с самого конца мая до конца октября (массово в конце августа, во второй половине сентября и при потеплениях в первой половине октября) на богатой удобренной почве после дождей, на гнилой древесине и около нее, у гниющих пней, у стволов ослабленных деревьев лиственных пород (береза и др.), в сырых местах, в огородах, садах, на обочинах дорог, большими скученными группами, часто, ежегодно.

Шляпка диаметром 1-4 см, сначала яйцевидная, желто-охряная, рыжеватая, желто-коричневая, с блестящим зернистым налетом в сухую погоду, исчезающим с возрастом, позднее колокольчатая, радиально-волокнистая, серо-коричневая, с серым растрескавшимся неровным краем и коричневатой, рыжеватой верхушкой.

Пластинки частые, широкие, слабоприросшие, белые, желто-коричневые, позднее черные. Споровый порошок темно-бурый.

Ножка тонкая, длиной 3-10 см и диаметром около 0,5 (до 1) см, цилиндрическая, ровная, шелковисто-волокнистая, внутри полая, беловатая.

Мякоть тонкая, нежная, очень хрупкая, беловатая, сероватая.

Употребление – вкусный съедобный гриб в молодом возрасте, используется свежим (отваривание около 5 минут) во вторых блюдах. Собирают обычно только шляпки (они более вкусные, более чистые и менее ломкие) только со светлыми пластинками. Гриб очень быстро созревает, серые пластинки через 2-3 часа становятся почти черными. Этот навозник очень хрупкий, и его надо очень осторожно промывать, а собирать лучше чистые экземпляры. Перерабатывают его сразу после сбора.

219. НАВОЗНИК БЕЛЫЙ (с. 180)

Coprinus comatus

(навозник лохматый, навозник косматый)

Растет с середины августа до середины октября (массово в конце августа, в начале и конце сентября после дождей) на богатой удобренной увлажненной почве, в траве, на лугах, пастбищах, огородах, в садах, на окультуренной почве, на газонах, обочинах дорог, реже на лесных дорогах и опушках, группами, часто, ежегодно. Культивируется в некоторых странах Европы.

Шляпка диаметром 3-6 см и высотой 10-15 см, сначала яйцевидная, покрытая общим покрывалом, затем эллиптическая, высокая, долго сохраняющая эту форму, радиально-волокнистая, с отслаивающимися концентрическими крупными коричневатыми хлопьями, позднее узкоколокольчатая, лохматая, белая, с желто-коричневой твердой вершиной, с растрескавшимся чернеющим краем. У зрелого гриба черный край заворачивается вверх, и начинается саморазложение шляпки. Через 15 часов остается одна высокая почерневшая ножка.

Пластинки частые, тонкие, широкие, свободные. Споровый порошок черный.

Ножка длиной 5-10 (до 20) см и диаметром 1-3 см, цилиндрическая, расширенная к клубеньковому основанию, шелковисто-волокнистая, внутри ячеистая или полая, белая, с узким, волокнистым, исчезающим, белым кольцом и узкой, свободной, мешковидной, часто разрушающейся, вольвой.

Мякоть тонкая, мягкая, хрупкая, в ножке мягко-волокнистая, белая, затем сероватая.

Употребление – съедобный гриб (4-й категории), самый вкусный из навозников, используется свежим (отваривание около 10-15 минут) в супах и вторых блюдах, можно мариновать. В зарубежной Европе считается деликатесным грибом. Собирают грибы со светлыми пластинками. Перерабатывать, как и все навозники, надо в день сбора.

Род Псатирелла

Тонкомясистые, хрупкие грибы этого рода близки к навозникам, но автолиза у них не бывает. Такая же шелковистая ножка, часто остатки покрывала по краю шляпки. Характерным признаком псатирелл можно считать цвет их частых пластинок: сначала они светлые, затем серо-коричневатые, серо-каштановые, серо-бурые и наконец темные, почти черные. Цвет гигрофанной шляпки очень изменчив в сухую и мокрую погоду, что затрудняет распознавание. Некоторые из псатирелл съедобны.

220. ПСАТИРЕЛЛА КАНДОЛЛЯ (с. 183)

Psathyrella candolleana (Syn: Hypholoma candolleana)

(ложноопенок кандолля, гифолома кандолля)

Растет с середины июня до середины октября на почве и гниющей древесине лиственных пород, на пнях, в кустарнике, у тропинок и дорог, редко на живых деревьях, группой, пучком, часто, ежегодно.

Шляпка диаметром 3-5 см, сначала колокольчатая, затем выпукло-распростертая, с тупым бугорком, с белыми хлопьями по краю (остатки покрывала), гладкая, гигрофанная, беловатая, желтоватая, буроватая, бугорок светло-коричневый, рыжий, буроватый.

Пластинки частые, узкие, приросшие, белые, затем грязно-розовые, красно-коричневые и пурпурно-бурые со светлым краем. Споровый порошок пурпурно-бурый.

Ножка длиной 4-8 см и диаметром около 0,5 см, ровная, слегка расширенная к основанию, ломкая, шелковисто-волокнистая, белая или кремовая, иногда со слабым хлопьевидным налетом в верхней части, иногда с корневым отростком.

Мякоть тонкая, хрупкая, белая, без особого запаха.

Употребление – съедобный гриб, используется свежим (отваривание около 5-10 минут) во вторых блюдах (иногда встречается мнение о несъедобности этого гриба).

221. ПСАТИРЕЛЛА КАШТАНОВАЯ (с. 182)

Psathyrella spadicea (Syn: Psylocybe spadicea)

Растет с конца июня до конца октября на древесине лиственных деревьев (осина, береза), у основания стволов, пней, группами и пучком, не редко, ежегодно.

Шляпка диаметром 4-6 см, сначала выпуклая, красно-коричневая, затем распростертая с широким бугорком, гладкая, матовая, водянистая, буро-каштановая, серо-бурая, в сухую погоду выцветает до светло-буроватой.

Пластинки частые, узкие, слабоприросшие, сначала светлые, позднее светло-каштановые, буро-коричневые со светлым краем. Споровый порошок фиолетово-бурый.

Ножка длиной 5-8 см и диаметром около 1 см, цилиндрическая, волокнистая, жесткая, внутри полая, шелковисто-белая, иногда с каштановым оттенком.

Мякоть тонкая, водянистая, в ножке жесткая, светло-буроватая, с грибным запахом.

Употребление – съедобный гриб, используется свежим (отваривание около 15 минут). Лучше собирать одни шляпки без жестких ножек.

222. ПСАТИРЕЛЛА БАРХАТИСТАЯ (с. 183)

Psathyrella velutina (Syn: Lacrymaria velutina, Lacrymaria lacrimabunda)

(лакримария войлочная, лакримария бархатистая)

Растет с середины июля до октября (массово в конце августа) в лиственных и смешанных лесах, на открытых местах, на почве (часто на песчаной) и гнилой древесине, в траве, у обочин, около лесных тропинок, одиночно и группами, не часто.

Шляпка диаметром 3-8 см, сначала полушаровидная, колокольчатая, затем выпукло-распростертая, бархатистая, волокнисто-чешуйчатая, с остатками светлого покрывала на краю, иногда радиально-морщинистая, желто-бурая, коричневато-рыжеватая, охряно-коричневатая с каштаново-коричневой срединой.

Пластинки частые, приросшие, сероватые, затем темно-коричневые, почти черные со светлым краем, иногда с капельками жидкости. Споровый порошок фиолетово-бурый.

Ножка длиной 2-10 см и диаметром 0,5-1 см, цилиндрическая, слегка расширенная, внутри полая, грязно-белая, волокнисто-войлочная, с бурыми волокнами.

Мякоть ломкая, водянистая, беловатая или желтоватая, в основании ножки буроватая.

Употребление – условно съедобный гриб, используется свежим (отваривание около 15 минут, отвар вылить) во вторых блюдах. Некоторые микологи считают эту псатиреллу несъедобной и даже ядовитой.

223. ПСАТИРЕЛЛА СЕРО-БУРАЯ (с. 192)

Psathyrella spadiceo-grisea
(Syn: Psylocybe spadiceo-grisea)

Растет с середины августа до октября в лиственных и широколиственных лесах, на пнях и на почве около них, группами, не часто.

Шляпка диаметром 3-5 см, сначала колокольчатая, затем выпукло-распростертая с тупым бугорком, с тонким неровным краем, часто растрескавшимся, темно-бурая, серо-бурая, с темно-коричневым центром, в сухую погоду выцветает до серо-охряного, светло-серовато-коричневатого.

Пластинки частые, широкие, приросшие, красновато-бурые. Споровый порошок темно-бурый.

Ножка длиной 4-8 см и диаметром около 0,5 см, цилиндрическая, ломкая, гладкая, внутри полая, внизу опушенная, беловатая.

Мякоть тонкая, хрупкая, водянистая, беловатая, с грибным запахом.

Употребление – съедобный гриб, используется свежим (отваривание около 10 минут) во вторых блюдах.

Семейство Строфариевые

Род Строфария

Строфарии по «образу жизни» похожи на шампиньоны, по цвету пластинок – на псатиреллы, а по чешуйчатой ножке – на чешуйчатки. Некоторые виды съедобны, а строфа-

рию кольцевую (кольцевик – *Stropharia rugosoannullata*) успешно культивируют в некоторых странах.

224. СТРОФАРИЯ СИНЕ-ЗЕЛЕНАЯ (с. 154)

Stropharia aeruginosa

Растет с самого начала сентября до конца октября (массово с середины сентября) в хвойных и смешанных лесах на подстилке и гниющей древесине хвойных и лиственных пород деревьев, в кустарниках, на богатой почве, вне леса на свалках, в парках и садах, одиночно и группами, пучками, часто, ежегодно.

Шляпка диаметром 3-6 см, сначала колокольчатая, затем выпукло-распростертая, распростертая с тупым бугорком, клейкая или слизистая, густого сине-зеленого цвета, затем с размытым желтоватым пятном на бугорке, иногда с буроватыми и лиловыми размытыми пятнами, позднее выцветающая до желтоватой, с остатками частного покрывала в виде белых хлопьев по краю и около края.

Пластинки средней частоты, широкие, приросшие, серо-зеленоватые, затем серо-коричневатые, позднее лилово-бурые со светлым краем. Споровый порошок буро-фиолетовый.

Ножка длиной 5-8 см и диаметром 0,5-1 см, цилиндрическая, внутри полая, желтовато-зеленоватого цвета с беловатым или синеватым кольцом, выше него гладкая, ниже – с многочисленными отстающими хлопьевидными белыми или желтоватыми чешуйками.

Мякоть тонкая, мягкая в шляпке, голубоватая, в ножке плотная, желтоватая, с острым запахом.

Употребление – считается съедобным (4-й категории) грибом (в США – ядовитым), используется свежим (отваривание около 15 минут) во вторых блюдах, соленым и маринованным. Чтобы грибы не были очень скользкими, кожицу лучше снять.

225. СТРОФАРИЯ ГОРНЕМАНА (ХОРНЕМАНА) (с. 249)

Stropharia hornemannii

Растет с конца августа до середины октября в хвойных и смешанных лесах, на гниющей древесине хвойных и лиственных пород деревьев и около нее, у основания пней, группами, не часто, ежегодно.

Шляпка диаметром 5-10 (до 20) см, сначала полушаровидная, затем выпуклая, широкобугорчатая, гладкая, клейкая, с опущенным краем, позднее распростертая с бугром, сначала красно-коричневая, затем охряно-коричневая, охряно-оливковая, лилово-охряно-сероватая, с более яркой серединой.

Пластинки частые, широкие, приросшие зубцом, лилово-беловатые, затем лилово-серые, позднее фиолетово-черные. Споровый порошок лилово-серый.

Ножка длиной 6-10 см и диаметром 1-2 см, цилиндрическая, ровная или суженная к основанию, выполненная внутри, вверху гладкая, желтоватая, ниже светло-охряная с беловатым кольцом, под которым в густых хлопьевидных белых или желтоватых чешуйках.

Мякоть плотная, мясистая, беловатая, в ножке желтоватая, со слабым неприятным запахом или без особого запаха в молодом возрасте.

Употребление – условно съедобный гриб (по необоснованному мнению некоторых специалистов – ядовитый), используется свежим (отваривание около 20 минут, отвар вылить) во вторых блюдах, соленым и маринованным. Лучше собирать молодые нераспростертые грибы, имеющие лучший вкус, у взрослых сохраняется слабый неприятный запах после отваривания и они немного горчат (особенно в ножке).

Род Чешуйчатка

Среди чешуйчаток встречается мало ядовитых, но много несъедобных из-за неприятного запаха или горького вкуса. Растущие на древесине лиственных деревьев, как правило, бывают вкуснее. Наилучшее применение для них – соление или маринование.

226. ЧЕШУЙЧАТКА ОБЫКНОВЕННАЯ (с. 152)

Pholiota squarrosa

(чешуйчатка ворсистая, чешуйчатка сухая)

Растет с середины июля до начала октября (массово с конца августа до конца сентября) в разных лесах на мертвой и живой древесине, на стволах, у основания вокруг стволов, на корнях лиственных (береза, осина) и реже хвойных (ель)

деревьев, на пнях и около них, группами-пучками, колониями, не редко, ежегодно.

Шляпка диаметром 6-8 (до 10) см, сначала полушаровидная, затем выпуклая и выпукло-распростертая, с многочисленными торчащими, заостренными, отстающими крупными чешуйками охряно-коричневого, охряно-бурого цвета на бледно-желтом, бледно-охряном фоне.

Пластинки частые, тонкие, приросшие или слабонисходящие, светлые, желтовато-коричневатые, с возрастом коричневато-буроватые. Споровый порошок охряный.

Ножка длиной 8-12 см и диаметром 1-2 см, цилиндрическая, иногда суженная к основанию, плотная, сплошная, одного цвета со шляпкой, ржаво-бурая в основании, с чешуйчатым кольцом, выше него гладкая, светлая, ниже – с многочисленными концентрическими отстающими охряно-коричневыми чешуйками.

Мякоть плотная, в ножке с возрастом деревянистая, желтоватая, позднее буроватая, с редечным запахом.

Употребление – съедобный гриб (по мнению некоторых специалистов, условно съедобный и даже почему-то несъедобный), используется свежим (отваривание около 20 минут) во вторых блюдах, более вкусен в солении и маринованным со специями. Еловая форма немного горчит, ее лучше солить и мариновать. Ножки собирают только у молодых грибов с нераскрытой шляпкой и желтоватой (не коричнево-бурой) мякотью.

227. ЧЕШУЙЧАТКА ЗОЛОТИСТАЯ (с. 153)

Pholiota aurivella (Syn: Pholiota adiposa)

(чешуйчатка золотисто-желтая, чешуйчатка серно-желтая, ивняк)

Растет с конца июля до середины октября (единично появляется в конце июня и в середине июля при похолоданиях, массово с конца августа до середины сентября) на мертвой и чаще живой древесине лиственных пород (осина, береза, ива), группами, не редко, ежегодно.

Шляпка диаметром 5-10 (до 15) см, сначала полушаровидная, затем выпуклая, с загнутым краем, с буроватыми остатками пленчатого покрывала по краю, плотная, в сырую погоду клейкая или желто-слизистая, с редкими, отста-

ющими красновато-коричневыми остроугольчатыми чешуйками на ярко-желтом, иногда с зеленоватым оттенком фоне.

Пластинки частые, широкие, приросшие зубцом, светлые, желтоватые, с оливковым оттенком, позднее коричнево-буроватые. Споровый порошок охряный.

Ножка длиной 7-10 см и диаметром 1-2 см, цилиндрическая, изогнутая, плотная, с коричневатым, волокнистым, исчезающим кольцом, выше него гладкая, желтоватая, коричневатая, ниже желтовато-бурая с ржаво-коричневыми чешуйками.

Мякоть плотная, мягкая, толстая, в ножке с возрастом жесткая, беловатая, желтоватая, в ножке буроватая.

Употребление – довольно вкусный съедобный или условно съедобный гриб (4-й категории), используется свежим (отваривание около 20 минут) во вторых блюдах, в солениях и маринаде (сохраняет свою яркую желтую окраску). Ножки у зрелых грибов не собирают.

Дополнение. Еще одна чешуйчатка – **чешуйчатка разрушающая** (Pholiota destruens) – растет на живой и мертвой древесине лиственных деревьев (осина, тополь, ива, береза, вяз), а так же на пнях, бревнах, сухих стволах, как правило, одиночно с середины августа до конца сентября. У нее большая (диаметром 5-10 см) выпуклая шляпка с загнутым краем, толстомясистая, с остатками покрывала по краю, беловатая или грязно-белая с редкими крупными светло-коричневыми волокнистыми чешуйками. Ножка чаще эксцентричная, толстая, вздутая в основании, сплошная, с исчезающим волокнисто-хлопьевидным кольцом, над кольцом гладкая, ниже беловатая, с белыми чешуйками. Мякоть мясистая, но плотная, твердая, беловатая, в ножке волокнистая, жесткая, горьковатая, поэтому считается несъедобной.

228. ЧЕШУЙЧАТКА БОРОВАЯ (с. 154)

Pholiota spumosa

Растет с начала августа до октября в сосновых лесах на подстилке, у ствола и корней сосен, реже на пнях и валежнике, группами, не редко, ежегодно.

Шляпка диаметром 3-8 см, сначала полушаровидная, затем колокольчатая, выпуклая, выпукло-распростертая с волнистым краем, гладкая, клейкая, иногда с остатками покрывала по

краю, золотисто-желтая, охряно-коричневая, рыжеватая, с более светлым серно-желтым, с зеленоватым оттенком краем.

Пластинки частые, слабонисходящие, желтоватые, позднее оливково-коричневые, ржавые. Споровый порошок ржаво-бурый.

Ножка длиной 4-8 см и диаметром 0,5-1 см, цилиндрическая, часто изогнутая, иногда с корневидным отростком, волокнистая, войлочно-чешуйчатая, внутри полая, вверху серно-желтая, ниже рыжевато-коричневатая, ржавая.

Мякоть тонкая, серно-желтоватая, в ножке ржаво-коричневатая, без особого запаха.

Употребление – съедобный гриб, используется свежим (отваривание около 15 минут) во вторых блюдах, можно мариновать.

Сходство со съедобным летним опенком, от которого отличается местом произрастания и цветом пластинок.

229. ЧЕШУЙЧАТКА ОГНЕННАЯ (с. 256)

Pholiota flammans

Растет с середины июля до начала октября (массово с августа до середины сентября) на мертвой древесине деревьев хвойных пород, на пнях, валежнике, сухих бревнах, группой, не редко, ежегодно.

Шляпка диаметром 3-6 (до 10) см, сначала полушаровидная, затем выпукло-распростертая, иногда с бугорком, яркожелтая или желто-оранжевая, с многочисленными концентрическими отстающими, желтыми, лимонно-желтыми мягкими (от прикосновения смазывающимися) остроугольчатыми чешуйками, светлее цвета шляпки.

Пластинки частые, узкие, приросшие, ярко-желтые, затем ржаво-желтые, желто-бурые. Споровый порошок охряный.

Ножка длиной 5-8 см и диаметром 0,5-1 см, цилиндрическая, внутри сплошная, затем полая, с желтым чешуйчатым кольцом, выше него гладкая, ниже желтая, желто-оранжевая в основании желто-ржавая, с густыми отстающими мягкими чешуйками.

Мякоть тонкая, мягкая, в ножке твердая, желтая, со слабым неприятным редечным запахом.

Употребление – несъедобный гриб.

230. ЧЕШУЙЧАТКА ЖЕЛТО-ЗЕЛЕНОВАТАЯ (с. 154)

Pholiota gummosa

Растет с середины августа до середины октября на пнях деревьев лиственных пород и около них, в траве, группами, не часто.

Шляпка диаметром 3-6 см, сначала колокольчатая, затем выпукло-распростертая с бугорком, мелкочешуйчатая, затем гладкая, очень клейкая, светло-желтоватая, желто-зеленоватая, с более темной серединой и светлым беловатым краем.

Пластинки частые, приросшие, кремовые, охряные, с зеленоватым оттенком. Споровый порошок коричневато-желтоватый.

Ножка длиной 3-8 см и диаметром 0,5-1 см, цилиндрическая, плотная, со слабо заметным кольцом, одного цвета со шляпкой, в основании ржаво-коричневая.

Мякоть тонкая, желтоватая, без особого запаха.

Употребление – считается съедобным или условно съедобным грибом, используется свежим (отваривание около 15 минут) во вторых блюдах.

Дополнение. Существует еще несколько видов чешуйчаток. Наиболее часто в средней полосе встречается несъедобная **чешуйчатка ольховая,** или огневка ольховая (Pholiota alnicola), растущая с середины августа до конца сентября в лиственных лесах, у основания лиственных деревьев (береза, ольха, ива), на пнях и около них, в траве. Шляпка у нее желто-охряная, выпукло-распростертая, клейкая, диаметром 4-6 см. Мякоть тонкая, желтоватая, с горьким вкусом.

Род Кюнеромицес

231. ОПЕНОК ЛЕТНИЙ (с. 155–157)

Kuehneromyces mutabilis (Syn: Pholiota mutabilis)

(опенок липовый, кюнеромицес изменчивый, говорушка)

Растет с последней декады мая до конца октября в лиственных и смешанных, реже в хвойных лесах на гниющей древесине лиственных пород (чаще березы), редко на еловой, на пнях, около них, на погруженной в почву древесине, в садах, парках, на деревянных постройках (древесный сапротроф),

группой-пучком, колониями, часто, ежегодно. Культивируется в некоторых странах Европы и в Японии.

Шляпка диаметром 3-6 см, сначала полушаровидная, тупоколокольчатая, с загнутым краем, с пленчатым покрывалом, закрывающим пластинки, затем выпуклая, распростертая, с тупым бугорком, с тонким краем, гигрофанная, обычно трехзонная: рыжеватый, охряный бугорок, светлое, бледно-желтоватое кольцо вокруг него и более темный, коричневатый, темно-охряный, гигрофанный (пропитанный влагой) край. В сухую погоду становится одноцветной, охряно-желтой, светло-желтоватой.

Пластинки частые, тонкие, приросшие или приросшие зубцом, сначала беловатые, кремовые, затем охряные, позднее ржавые, буроватые. Споровый порошок охряно-коричневый.

Ножка длиной 3-8 см и диаметром 0,3-1 см (толще весной), цилиндрическая, иногда суженная к основанию, волокнистая, сплошная, позднее полая, вверху голая, желтоватая или охряная, ниже кольца охряная, с мелкими коричневыми чешуйками, к основанию темнее, с ржавым или бурым оттенком. Кольцо тонкое, пленчатое, повисшее, охряное, позднее буроватое, часто исчезающее, оставляющее на ножке тонкий след.

Мякоть тонкая, нежная, водянистая, белая в шляпке, волокнистая, твердая, буроватая в ножке, с приятным запахом.

Употребление – вкусный съедобный гриб (4-й категории), используется свежим (отваривание около 5 минут) в супах и вторых блюдах, можно солить, сушить и мариновать. Собирать надо только шляпки, без жестких ножек (кроме совсем молодых нераскрытых грибов). В сухую погоду часто бывают червивые, начиная с ножки.

Сходство в сухую погоду с ядовитым серно-желтым ложным опенком, от которого отличается цветом пластинок (не зелено-желтые). Иногда одиночные серно-желтые опенки растут среди группы летних опят, поэтому надо внимательно осматривать каждую шляпку.

Род Агроцибе

232. **ЧЕШУЙЧАТКА РАННЯЯ** (с. 183)

Agrocybe praecox (Syn: Pholiota praecox)

(агроцибе ранняя)

Растет с конца мая до середины июня на краю леса, в парках, огородах, около дорог, в кустарниках, в траве, на перегнойной почве, группами, редко, не ежегодно.

Шляпка диаметром 3-8 см, сначала полушаровидная с пленчатым покрывалом, затем выпуклая и выпукло-распростертая с широким бугорком, с остатками покрывала по краю, беловатая, грязно-желтоватая, охряно-буроватая, светлая, выцветающая.

Пластинки частые, приросшие зубцом, беловатые, позднее оливково-буроватые со светлым краем. Споровый порошок коричневый.

Ножка длиной 6-8 см и диаметром 0,5-1 см, цилиндрическая, волокнистая, внутри полая, с узким, пленчатым, повисшим кольцом, выше него беловатая, ниже волокнисто-буроватая, белоопушенная в основании.

Мякоть тонкая, белая, в основании ножки коричневатая, с грибным запахом.

Употребление – малоизвестный съедобный или условно съедобный гриб, используется свежим (отваривание около 15 минут, отвар лучше вылить) во вторых блюдах, можно мариновать.

Род Гифолома (ложноопенок)

В этот род входят в основном древесные сапротрофы, то есть растущие на гниющей древесине опенковидные грибы. Их отличительный признак – темный споровый порошок: коричневый или черно-бурый с фиолетовым оттенком.

233. ЛОЖНООПЕНОК СЕРНО-ЖЕЛТЫЙ (с. 238)

Hypholoma fasciculare (Syn: Naematoloma fasciculare)

(гифолома серно-желтая, опенок серно-желтый)

Растет с последней декады мая до конца октября (массово до конца сентября) в лиственных и хвойных лесах на гниющей древесине лиственных и реже хвойных пород деревьев (береза, дуб, сосна, ель), на пнях, около них, на валежнике, группами, пучком, колонией, часто, ежегодно.

Шляпка диаметром 3-6 см, сначала выпуклая с загнутым краем, закрытая желтоватым паутинистым покрывалом, затем выпукло-распростертая с опущенным краем, иногда с

бугорком, с остатками частного покрывала по краю, грязно-желтая, зеленовато-желтая, охряно-желтая, с более темным рыжеватым, охряно-оранжевым центром.

Пластинки частые, тонкие, узкие, приросшие, сначала серно-желтые, зеленовато-желтые, затем грязно-оливковые, оливково-черные с фиолетовым оттенком. Споровый порошок шоколадно-коричневый.

Ножка длиной 3-8 см и диаметром около 0,5 см, цилиндрическая, часто изогнутая, внутри полая, одного цвета со шляпкой, желтоватая, с буро-ржавым основанием, иногда с бурыми волокнистыми остатками кольца.

Мякоть тонкая, светло-желтая или серно-желтая, с неприятным запахом и горьким вкусом.

Употребление – слабо ядовитый гриб, вызывающий расстройство кишечника или желудочно-кишечные боли.

Сходство со съедобными опятами (настоящим, летним, серопластинчатым), от которых отличается общим зеленовато-желтым цветом и такими же пластинками, серно-желтым цветом мякоти и неприятным запахом.

234. ЛОЖНООПЕНОК КИРПИЧНО-КРАСНЫЙ (с. 158)

Hypholoma sublateritium (Syn: Naematoloma sublateritium)

(ложноопенок коричнево-красный, опенок кирпично-красный)

Растет с середины июля до ноября, до самых заморозков (массово в августе и сентябре), в лиственных, широколиственных и смешанных лесах на гниющей древесине лиственных пород (береза, чаще дуб), на пнях, около них, группой, пучком, колонией, часто, ежегодно.

Шляпка диаметром 4-10 см, сначала полушаровидная, снизу закрыта беловатым частным покрывалом с беловатыми хлопьями, красно-коричневая, оранжево-желтая, с более светлым желтоватым краем, затем выпуклая, выпукло-распростертая, с завернутым или опущенным краем, со светлыми хлопьевидными остатками покрывала по краю, матовая, бледно-желто-оранжевая, со светло-желтоватым или оливково-желтоватым краем и кирпично-красной серединой, с более темным центром, иногда с красно-коричневыми пятнами.

Пластинки частые, приросшие или выемчатые, сначала светлые, желтовато-коричневатые, грязно-желтые, затем серо-желто-оливковые, позднее оливково-бурые с фиолетовым оттенком. Споровый порошок темно-фиолетовый.

Ножка длиной 5-10 см и диаметром 1-1,5 см, цилиндрическая или суженная к основанию, часто изогнутая, плотная, волокнистая, иногда с волокнистыми остатками покрывала, сначала сплошная, затем полая, вверху бледно-желтоватая, внизу ржаво-бурая.

Мякоть толстая, плотная, желтоватая, в ножке желто-бурая, без особого запаха, с горьковатым вкусом.

Употребление – условно съедобный гриб (хотя некоторыми микологами считается несъедобным или не обоснованно ядовитым) с вяжущим вкусом. Его собирают в Чувашии, Карелии, по литературным данным, в некоторых зарубежных странах (Канада, Германия, Югославия и др.). Используют в свежем (во вторых блюдах), соленом и маринованном виде. Отваривают гриб около 20-25 минут, затем хорошо промывают в проточной воде. Можно отварить 2-3 раза по пять минут, после каждого отваривания промыть и отжать грибы, потом доварить их до положенного времени. После этого ложноопенок можно жарить, солить или мариновать. Собирать лучше полураскрытые молодые шляпки с верхней частью ножек.

Сходство с опенками серно-желтым, серопластинчатым, от которых отличается мясистостью и цветом мякоти, явным оранжево-кирпичным оттенком шляпки и местом произрастания (чаще на дубовой древесине).

235. ЛОЖНООПЕНОК СЕРОПЛАСТИНЧАТЫЙ (с. 184)

Hypholoma capnoides (Syn: Naematoloma capnoides)

(ложноопенок маковый, опенок сосновый, опенок серопластинковый, гифолома головообразная, гифолома коричневая, гифолома охряно-оранжевая)

Растет с середины августа до конца октября (массовое плодоношение во второй половине сентября и начале октября) в хвойных лесах на гниющей древесине (сосны, реже ели), на пнях, на корнях около них, на валежнике, группами и пучком, колониями, не редко, ежегодно.

Шляпка диаметром 3-6 (до 8) см, выпуклая, выпукло-распростертая, тонкая, в сырую погоду клейкая, иногда со светлыми или буроватыми хлопьевидными остатками частного покрывала по краю, бледно-желтая, грязно-желтая с более светлым краем и желтой или охряной серединой, позднее охряно-коричневатая, красно-коричневая, ржаво-коричневая, с более светлым краем, часто с буро-ржавыми пятнами.

Пластинки частые, узкие, приросшие, сначала беловато-желтоватые, затем желто-серые, дымчато-серые, позднее серо-коричневатые, серо-бурые. Споровый порошок темно-фиолетовый.

Ножка длиной 3-10 см и диаметром около 0,5 см, цилиндрическая, часто изогнутая, слабоволокнистая, вверху бледно-желтая, ниже ржаво-коричневая.

Мякоть тонкая, беловатая или желтоватая, без особого запаха (у старых грибов со слабым неприятным запахом).

Употребление – хороший съедобный гриб (4-й категории), используется (отваривание около 15 минут) в супах и вторых блюдах, соленым, маринованным и сушеным.

Сходство с различными опенковидными грибами, от которых иногда трудноотличим. Характерные признаки – светлая мякоть, серые с голубым оттенком пластинки (в определенном возрасте), отсутствие неприятного запаха и горького вкуса.

Семейство Паутинниковые

Род Паутинник

Один из самых многочисленных родов и один из самых малоизученных. Паутинники в большинстве своем средние и довольно крупные грибы, мясистые или рыхлые, со специфическим удушливым неприятным запахом, который практически не вываривается и дает неприятный привкус. Отличительные признаки (кроме запаха) – паутинистое частное покрывало (называемое **кортиной**), хорошо заметное у молодых грибов (часто голубоватого оттенка), и волокнистые концентрические пояски на ножке (остатки покрывала). Среди паутинников есть съедобные, несколько вкусных, но есть и смертельно ядовитые. Ядовитые паутинники имеют красно-коричневые оттенки, различить их иногда трудно. Отрав-

ления паутинниками сложное, проявляется после длительного (2-3 недели) скрытого периода, когда лечение уже затруднено и неэффективно. Многие грибы изменчивые, вариабельные, имеют сходную окраску (около пяти видов лилового оттенка, более пяти – красно-коричневого), часто трудно определяемые. Собирать следует только хорошо известные и вкусные. В первую очередь, это паутинники желтоватой и желто-коричневой окраски.

236. ПАУТИННИК ЖЕЛТЫЙ (с. 159)

Cortinarius triumphans (Syn: Cortinarius crocolitus) (паутинник триумфальный, приболотник желтый)

Растет с первой декады августа до конца сентября (массово во второй половине августа и в середине сентября) в лиственных (с березой, дубом), смешанных и хвойных (елово-березовых, в сосновых посадках) лесах, в светлых местах, в траве и на подстилке, группой и одиночно, часто, ежегодно.

Шляпка диаметром 5-10 (до 15) см, сначала полушаровидная, закрытая снизу плотным покрывалом, затем выпукло-распростертая, позднее распростертая, иногда с волнистым краем, в сырую погоду клейкая, ярко-желто-охряная, темно-желтая, медово-желтая, шафранная, с более темной серединой и светлыми краями, часто с прижатыми охряными чешуйками в центре и с коричневатыми остаткам покрывала по краю.

Пластинки частые, широкие, приросшие зубцом, с неровным краем, сначала серо-голубоватые, затем глинистые, бледно-охряные, позднее ржаво-охряные от спорового порошка, со светлым краем. Паутинистое покрывало беловатое. Споровый порошок бурый.

Ножка длиной 5-12 см и диаметром 1,5-2,5 см, сначала клубневидная, толстая, сразу с пленчатыми или крупночешуйчатыми поясками (характерный признак), затем цилиндрическая, расширенная к основанию, сухая, иногда утолщенная или немного вздутая внизу, а в самом основании корневидно, суженная, сплошная внутри, желтовато-беловатая, вверху с волокнистым кольцом от частного покрывала, ниже с несколькими желто-охряными пленчатыми и крупночешуйчатыми отстающими поясками.

Мякоть толстая, плотная, в шляпке мягкая, светлая, желтоватая, с приятным грибным запахом.

Употребление – вкусный съедобный гриб, самый вкусный среди паутинников, используется свежим (отваривание около 15 минут) во вторых блюдах, соленым, маринованным (в заготовках меняет свой цвет на буровато-коричневый) и сушеным.

Добавление. Редко в средней полосе, чаще в западных регионах за рубежом России встречается не менее вкусный **паутинник съедобный**, или толстушка (Cortinarius esculentus), растущий с начала сентября до октября в сухих хвойных и смешанных (с сосной) лесах. У гриба мясистая, неровно окрашенная, беловато-буроватая, желтовато-бурая, со светлыми и темными пятнами, шляпка диаметром 5-10 см. Ножка толстая, булавовидная, длиной 3-5 см и диаметром 1-2 см, с корневидно-суженным клубеньком.

237. ПАУТИННИК НАМАЗАННЫЙ (с. 164)

Cortinarius delibutus

(паутинник смазанный)

Растет с середины августа до конца сентября в хвойных, чаще смешанных (с дубом, елью) лесах, в траве, небольшими группами и одиночно, не часто, ежегодно.

Шляпка диаметром 3-6 (до 9) см, сначала полушаровидная или выпуклая с завернутым краем, затем выпукло-распростертая с завернутым или опущенным краем, слизистая, ярко-желтая, охряно-желтая, с более темной, медово-желтой серединой.

Пластинки средней частоты, приросшие или приросшие зубцом, сначала голубовато-лиловые, затем бледно-охряные и коричневатые. Паутинистое покрывало беловатое, слабое, исчезающее. Споровый порошок ржаво-коричневый.

Ножка длиной 5-10 см и диаметром 0,5-1 см, иногда тонкая, длинная, изогнутая, иногда ровная, средней толщины, чаще расширенная, утолщенная в основании, слизистая, сначала выполненная, затем полая, вверху одного цвета с пластинками, голубовато-лиловая, беловатая, ниже желтоватая со слабым желтым, иногда рыжеватым волокнистым пояском.

Мякоть средней мясистости, желтоватая или беловатая, без особого запаха.

Употребление – условно съедобный гриб, используется свежим (отваривание около 15 минут, отвар вылить) во вторых блюдах.

238. ПАУТИННИК ПАЧКАЮЩИЙ (с. 160)

Cortinarius collinitus

(паутинник прямой, паутинник смазанный)

Растет с конца июля до конца сентября в лиственных и смешанных (с осиной) лесах, в осинниках, во влажных местах, одиночно и небольшими группами, не часто.

Шляпка диаметром 4-8 (до 10) см, сначала ширококолокольчатая с загнутым краем, снизу плотно закрытая покрывалом, затем выпуклая с бугорком и с опущенным краем, позднее распростертая, иногда с волнистым краем, слизистая, клейкая, гладкая, в сухую погоду почти блестящая, изменчивой желтоватой окраски: сначала красно-буроватая или охряно-коричневатая с темной, черно-бурой серединой, затем желто-оранжево-коричневая, желто-охряная с более темной красно-коричневой серединой, часто с темными черно-коричневыми пятнами в середине, в сухую погоду выцветающая до бледно-желтой или кожисто-желтой с охряной серединой.

Пластинки средней частоты, приросшие зубцом, сначала бледно-голубоватые или светло-охряные, затем глинистые и ржаво-коричневые, в сухую погоду коричневатые. Паутинистое покрывало плотное, слизистое, бледно-голубоватое или беловатое, хорошо заметное. Споровый порошок бурый.

Ножка длиной 5-10 см и диаметром 1-2 см, цилиндрическая, часто прямая, немного суженная к основанию, слизистая, сплошная, затем выполненная, вверху бледно-лиловая или беловатая, ниже буроватая, в ржаво-бурых разорванных поясках.

Мякоть плотная, среднемясистая, без особого запаха, беловатая, кремовая, в основании ножки буроватая.

Употребление – хороший съедобный гриб, используется свежим (отваривание около 15 минут) во вторых блюдах, соленым и маринованным.

239. ПАУТИННИК СЛИЗИСТЫЙ (с. 167)

Cortinarius mucosus

(паутинник каштановый)

Растет с середины августа до конца сентября в сухих сосновых и смешанных лесах, на песчаных почвах, во мху, во влажных местах, группами и одиночно, не часто.

Шляпка диаметром 3-8 (до 10) см, сначала тупоколокольчатая с загнутым прижатым краем, затем выпуклая, распростертая со слабым бугорком или вдавленная в середине, слизистая, гладкая, в сухую погоду блестящая, рыже-коричневая, каштановая, желто-оранжевая, желто-коричневая, с более темной серединой.

Пластинки средней частоты, приросшие зубцом, сначала бледно-охряные, затем коричневатые, с зазубренным краем. Паутинистое покрывало белое, исчезающее. Споровый порошок ржаво-коричневый.

Ножка длиной 4-12 см и диаметром 1-2 см, цилиндрическая или суженная к основанию, слизистая, липкая, шелковистая, белая, в молодости иногда с бледно-лиловым оттенком, в основании желтеющая и буреющая, со слабыми волокнистыми остатками покрывала.

Мякоть среднемясистая, сначала плотная, затем мягкая, беловатая, без особого запаха.

Употребление – вкусный съедобный гриб, используется свежим (отваривание около 15 минут) во вторых блюдах, соленым и маринованным. Собирать лучше молодые грибы с нераспростертыми шляпками.

240. ПАУТИННИК МНОГООБРАЗНЫЙ (с. 170)

Cortinarius multiformis (Syn: Cortinarius allutus)

(паутинник гладкокожий, паутинник инееватый)

Растет с конца июля до конца сентября в лиственных (с дубом и березой) и хвойных (с елью) лесах, не часто.

Шляпка диаметром 3-8 см, сначала полушаровидная, затем выпуклая, распростертая, часто с волнистым краем, клейкая, гигрофанная, с водянистым краем, в сырую погоду охряно-оранжевая, охряно-красно-коричневатая, в сухую – желто-охряная, глинистая, со светлым, шелковистым, беловатым краем.

Пластинки частые, приросшие или приросшие зубцом, белые или бледно-охряные, затем ржаво-коричневые. Паутинистое покрывало белое, исчезающее. Споровый порошок ржаво-бурый.

Ножка длиной 5-8 см и диаметром 1-1,5 см, цилиндрическая, расширенная к основанию, с заметным или со слабовыраженным клубеньком, шелковисто-белая, затем желтоватая.

Мякоть толстая, беловатая, без особого запаха.

Употребление – съедобный или условно съедобный гриб, используется свежим (отваривание около 15 минут, отвар вылить) во вторых блюдах и маринованным.

241. ПАУТИННИК ВЫСОКИЙ (с. 169)

Cortinarius elatior (Syn: Cortinarius lividoochraceus)

(паутинник свинцово-охряный)

Растет с середины августа до конца сентября в хвойных и лиственных лесах, в сыроватых местах, редко.

Шляпка диаметром 4-10 см, сначала коническая, колокольчатая, затем распростертая с широким низким бугорком, слизистая, с морщинистым краем, медово-желтая, охряно-желтая или оливково-охряная, оливково-грязно-бурая.

Пластинки частые, приросшие зубцом, почти свободные, широкие, морщинистые, сначала серовато-лиловые, затем коричневатые, темно-коричневые со светлым краем. Споровый порошок ржаво-коричневый.

Ножка длиной 7-12 (до 15) см и диаметром 1-2 см, веретеновидная, плотная, волокнистая, слизистая, внутри полая, бледно-фиолетовая или беловатая, внизу часто с концентрическими поясками из торчащих чешуек.

Мякоть плотная, сероватая или бледно-охряная, без особого запаха.

Употребление – считается условно съедобным грибом, используется свежим (отваривание около 15-20 минут) во вторых блюдах.

242. ПАУТИННИК ОБЫКНОВЕННЫЙ (с. 250)

Cortinarius trivialis (Syn: Myxacium trivialis)

Растет с середины июля до середины сентября в лиственных, смешанных (с березой, осиной, ольхой), реже в хвой-

ных лесах, в достаточно влажных местах, одиночно или небольшими группами, не часто, ежегодно.

Шляпка диаметром 3-8 см, сначала полушаровидная, округлоколокольчатая с загнутым краем, затем выпуклая, распростертая, с широким низким бугорком, слизистая, с изменчивым цветом – бледно-желтая, бледно-охряная с оливковым оттенком, глинистая, медово-коричневатая, желтовато-коричневатая, с более темной красновато-коричневой серединой и светлым краем.

Пластинки частые, широкие, приросшие или приросшие зубцом, сначала беловатые, желтоватые, затем бледно-охряные, позднее ржаво-коричневые. Паутинистое покрывало слабое, беловатое, слизистое. Споровый порошок желто-бурый.

Ножка длиной 5-10 см и диаметром 1-1,5 (до 2) см, цилиндрическая, слегка расширенная, иногда суженная к основанию, плотная, сплошная, затем выполненная, беловатая, шелковистая, иногда с фиолетовым оттенком, в основании буроватая, с желто-коричневыми или бурыми концентрическими волокнистыми поясками – вверху от паутинистого покрывала и с середины к основанию еще несколько слабых поясков.

Мякоть средней мясистости, плотная, светлая, беловатая, затем охряная, в основании ножки буроватая, со слабым неприятным запахом или без особого запаха.

Употребление – считается несъедобным грибом, хотя пищевые свойства не изучены.

243. ПАУТИННИК ФИОЛЕТОВЫЙ (с. 160)

Cortinarius violaceus

(приболотник фиолетовый)

Растет с середины августа до конца сентября в лиственных и хвойных (с сосной) лесах, в сосняках, во влажных местах, одиночно и группами, редко. Занесен в Красную книгу России.

Шляпка диаметром 8-12 см, сначала полушаровидная, затем выпуклая с опущенным краем, выпукло-распростертая, часто с волнистым краем, темно-фиолетовая, чешуйчато-волокнистая с серыми волокнами.

Пластинки редкие, широкие, толстые, приросшие зубцом, одного цвета со шляпкой, темно-фиолетовые, позднее с ржа-

вым налетом от спор. Паутинистое покрывало голубоватое, исчезающее. Споровый порошок ржаво-бурый.

Ножка длиной 6-10 см и диаметром 1-2 см, булавовидная, сплошная, затем полая, темно-фиолетовая, вверху мелкочешуйчатая, ниже со слабо заметными серо-волокнистыми поясками.

Мякоть мягкая, ломкая, голубоватая, затем беловатая, без особого запаха.

Употребление – съедобный гриб среднего качества, используется свежим (отваривание около 20 минут), соленым.

Сходство. Существует несколько видов паутинников с лиловым или фиолетовым оттенком (не менее пяти), которые можно перепутать и ошибиться в определении. Все они не ядовитые, а несъедобные отличаются неприятным запахом. Некоторые можно перепутать со съедобной фиолетовой рядовкой, от которой отличаются наличием паутинистого покрывала, его остатков или поясков на ножке.

Дополнение. Другой лиловоокрашенный вид – несъедобный **паутинник козий** (паутинник козлиный, паутинник вонючий – Cortinarius traganus), растущий с середины июля до конца сентября в хвойных (с сосной) и смешанных лесах. Мясистое плодовое тело имеет выпуклую шляпку с опущенным краем, диаметром 4-8 (до 12) см, сначала лиловую, позднее выцветающую до бледно-охряной, с редкими, толстыми желто-охряно-коричневыми пластинками. Ножка толстая, булавовидная, с толстым клубеньком в основании, сине-фиолетовая, выцветающая, с волокнисто-паутинистым фиолетовым или буроватым пояском. Мякоть грязно-желтоватая или охряная, с сильным неприятным запахом (ацетилена) и горьким вкусом. По литературным данным, реже встречается разновидность с приятным фруктовым запахом (Cortinarius finitimus), которую можно использовать в свежем, соленом и маринованном виде.

244. ПАУТИННИК БЕЛО-ФИОЛЕТОВЫЙ (с. 161)

Cortinarius alboviolaceus

Растет с конца августа до конца сентября в хвойных, смешанных и лиственных лесах (с березой, дубом), на влажной почве, небольшими группами и одиночно, не часто.

Шляпка диаметром 4-8 см, сначала округло-колокольчатая, затем выпуклая с высоким тупым бугорком, выпукло-распростертая, с широким бугорком, часто с неровной поверхностью, толстая, шелковисто-волокнистая, блестящая, гладкая, в сырую погоду клейкая, лилово-серебристая, беловато-сиреневая, затем с охряной, желто-бурой серединой, выцветающая до грязно-беловатой.

Пластинки средней частоты, узкие, с неровным краем, приросшие зубцом, сначала серо-голубоватые, затем сизовато-охряные, позднее буро-коричневые со светлым краем. Паутинистое покрывало серебристо-лиловое, затем рыжеватое, плотное, затем прозрачно-шелковистое, довольно низко прикрепленное на ножке, хорошо заметное у нестарых грибов. Споровый порошок ржаво-бурый.

Ножка длиной 6-8 (до 10) см и диаметром 1-2 см, булавовидная, ниже пояска слабослизистая, сплошная, затем выполненная, бело-шелковистая с лиловым, фиолетовым оттенком, с беловатым или ржавыми, иногда исчезающим пояском.

Мякоть толстая, мягкая, в ноге водянистая, серовато-голубоватая, затем буреющая, со слабым неприятным затхлым запахом.

Употребление – съедобный гриб низкого качества (по некоторым оценкам условно съедобный), используется свежим (отваривание около 15 минут) во вторых блюдах, соленым, маринованным.

245. ПАУТИННИК АНОМАЛЬНЫЙ (с. 168)

Cortinarius anomalis

Растет с середины августа до конца октября в лиственных (с березой, осиной) и смешанных лесах, в траве, во мху, одиночно и небольшими группами, не редко.

Шляпка диаметром 4-7 см, полушаровидная, колокольчатая, с прижатым к ножке складчато-бугорчатым краем, затем выпуклая с опущенным краем и распростертая, матовая или шелковистая, серовато-лиловая, бледно-фиолетовая, бледно-охряно-лиловая, более желтовато-охряная в середине, с серовато-лиловым краем.

Пластинки средней частоты, приросшие или приросшие зубцом, сначала серо-лиловые, затем палевые, коричневатые, ржаво-буроватые. Паутинистое покрывало серовато-лиловое, беловато-лиловое, заметное у молодых грибов. Споровый порошок ржаво-коричневый.

Ножка длиной 6-8 см и диаметром 0,5-1 см, булавовидная, плотная, выполненная, затем полая внутри, бледно-фиолетовая, беловато-лиловая с желтоватыми волокнисто-войлочными неровными поясками.

Мякоть тонкая, плотная, часто водянистая, беловатая, в ножке с фиолетовым оттенком, со слабым неприятным запахом пыли.

Употребление – считается съедобным грибом (среднего качества), используется свежим (отваривание около 15 минут) во вторых блюдах, в соленом и маринованном виде.

246. ПАУТИННИК ОРАНЖЕВЫЙ (с. 170)

Cortinarius armeniacus

(паутинник абрикосово-желтый)

Растет с середины августа до конца сентября в хвойных лесах (сосновых и еловых), редко.

Шляпка диаметром 3-8 см, сначала выпуклая, затем выпукло-распростертая с опущенным волнистым краем, распростертая с широким низким бугорком, с неровной поверхностью, гигрофанная, слабоклейкая, в сырую погоду ярко-коричнево-желтая, оранжево-коричневая со светлым краем от шелковисто-белых волокон покрывала, в сухую – охряно-желтая, оранжево-охряная.

Пластинки частые, широкие, приросшие зубцом, сначала желто-коричневые, затем коричневатые, ржаво-бурые. Споровый порошок бурый.

Ножка длиной 6-10 см и диаметром 1-1,5 см, цилиндрическая, расширенная к основанию, со слабовыраженным клубеньком, плотная, шелковистая, белая, со слабозаметными шелковисто-белыми поясками.

Мякоть толстая, плотная, беловатая или желтоватая, без особого запаха.

Употребление – считается условно съедобным грибом, используется свежим (отваривание около 15-20 минут)

247. ПАУТИННИК БРАСЛЕТЧАТЫЙ (с. 160)

Cortinarius armillatus

(паутинник красный)

Растет с конца июля до середины октября в хвойных (с сосной) и смешанных лесах (с березой), во влажных местах, на краю болот, во мху, группами и одиночно, не редко, ежегодно.

Шляпка диаметром 4-8 (до 15) см, сначала колокольчатая, почти полушаровидная, затем выпукло-распростертая, иногда с низким бугорком, сухая, шелковистая, с многочисленными мелкими красными чешуйками на бледно-красновато-коричневатом фоне, с красноватым краем от остатков покрывала с более красноватой серединой.

Пластинки редкие, широкие, приросшие зубцом, с неровными краями, сначала светло-коричневатыми, позднее темно-коричневые с ржавым оттенком от спорового порошка. Паутинистое покрывало коричневато-розоватое. Споровый порошок ржаво-бурый.

Ножка длиной 5-10 см и диаметром 1-2 см, цилиндрическая, расширенная к основанию, булавовидная, шелковисто-волокнистая, сначала с красноватым войлочным налетом, затем с яркими красноватыми извилистыми широкими войлочными поясками, внизу красновато-коричневатая.

Мякоть плотная, в ножке рыхлая, желтовато-бурая, затем более темная, красновато-бурая, со слабым неприятным затхлым запахом.

Употребление – считается съедобным грибом среднего качества, используется свежим (отваривание около 15 минут) во вторых блюдах и маринованным. Собирать лучше молодые грибы с нераскрывшейся шляпкой – более упругие и с менее неприятным запахом.

После отваривания мякоть сильно темнеет до черно-бурой, ножки взрослых грибов жестко-волокнистые, запах почти полностью исчезает.

Сходство с ядовитым паутинником красивейшим, от которого хорошо отличается отсутствием острого бугорка на шляпке и яркими красными поясками.

248. **ПАУТИННИК ЧЕШУЙЧАТЫЙ** (с. 161)

Cortinarius pholideus

Растет с конца августа до конца сентября в хвойных, лиственных и смешанных (с березой) лесах во влажных местах, во мху, около болот, группами и одиночно, не редко.

Шляпка диаметром 3-8 см, сначала колокольчатая, затем выпуклая, с тупым бугорком, с многочисленными темно-бурыми чешуйками на бледно-буром, коричнево-буром фоне, с более темной серединой и светлым, буроватым, иногда с лиловым оттенком краем.

Пластинки редкие, приросшие зубцом, сначала серо-коричневатые с фиолетовым оттенком, затем коричневатые, ржаво-бурые. Паутинистое покрывало светло-буроватое, заметное. Споровый порошок бурый.

Ножка длиной 5-8 см и диаметром около 1 см, цилиндрическая, расширенная к основанию, слабобулавовидная, сплошная, позднее полая, вверху гладкая, серо-коричневатая с фиолетовым оттенком, ниже бледно-бурая с несколькими концентрическими чешуйчатыми темно-бурыми поясками.

Мякоть рыхлая, серовато-фиолетовая, в ножке светло-буроватая, иногда со слабым затхлым запахом.

Употребление – съедобный гриб среднего качества, используется свежим (отваривание около 15 минут, запах вываривается) во вторых блюдах, соленым, маринованным (лучше одни шляпки).

249. **ПАУТИННИК КОРИЧНЕВЫЙ** (с. 170)

Cortinarius brunneus

Растет с конца июля до конца сентября в хвойных и смешанных лесах, во влажных местах, группами и одиночно, не редко.

Шляпка диаметром 3-7 см, сначала колокольчатая, затем выпукло-распростертая, распростертая с широким низким бугорком, иногда с довольно заметным острым, часто с хлопьевидными остатками покрывала по краю, гигрофанная, в сырую погоду темно-коричневая, черно-бурая, в сухую – желто-бурая, бледно-коричневатая, с шелковисто-охряным краем.

Пластинки редкие, широкие, приросшие зубцом, буро-коричневые. Паутинистое покрывало серебристо-бурое. Споровый порошок коричневый.

Ножка тонкая, длиной 5-10 см и диаметром 0,5-1 (до 1,5) см, цилиндрическая, расширенная к основанию, плотная, шелковисто-волокнистая, одного цвета со шляпкой, с несколькими беловатыми концентрическими волокнистыми поясками.

Мякоть тонкая, буроватая, без особого запаха.

Употребление – считается условно-съедобным грибом, используется свежим (отваривание около 15 минут, отвар вылить) во вторых блюдах.

250. ПАУТИННИК КАШТАНОВЫЙ (с. 168)

Cortinarius castaneus

Растет с середины августа до конца сентября в хвойных и лиственных лесах, во влажных местах, не редко.

Шляпка диаметром 3-5 см, сначала выпуклая с опущенным краем и широким уплощенным сверху бугорком, затем распростертая с широким бугорком, шелковистая, коричневая, шоколадно-коричневая или каштаново-коричневая, со светлым, беловатым от волокон краем.

Пластинки редкие, широкие, приросшие, сначала ржаво-коричневатые со слабым фиолетовым оттенком, затем коричневато-бурые, одного цвета со шляпкой. Паутинистое покрывало белое. Споровый порошок желто-бурый.

Ножка короткая, длиной 4-6 см и диаметром 0,5-1 см, цилиндрическая, расширенная к основанию, часто внизу изогнутая, волокнистая, полая внутри, шелковистая, бело-буроватая, вверху с фиолетовым оттенком, иногда со слабо выраженным рыжеватым пояском в верхней части, ниже без поясков.

Мякоть тонкая, хрупкая, бледно-коричневатая, без запаха или со слабым неприятным запахом пыли.

Употребление – считается съедобным грибом низкого качества, используется свежим (отваривание около 10-15 минут).

251. ПАУТИННИК ОРАНЖЕВО-КРАСНЫЙ (с. 241)

Cortinarius orellanus

(паутинник плюшевый, паутинник горный)

Растет с начала сентября до октября в лиственных, широколиственных (с дубом, березой) и хвойных лесах, часто на песчаных почвах, одиночно и группами, редко. Обнаружен в более южных и юго-восточных регионах России.

Шляпка диаметром 3-8 см, сначала полушаровидная, затем выпуклая, распростертая, с опущенным краем, с бугорком, сухая, матовая, войлочная, мелкочешуйчатая, рыжеватая, оранжево-охряная, оранжево-красно-бурая, с более темной серединой.

Пластинки редкие, широкие, толстые, приросшие, одного цвета со шляпкой (оранжево-красные). Паутинистое покрывало слабое, желтоватое или желтовато-охряное, рано исчезающее. Споровый порошок желто-бурый.

Ножка длиной 4-9 см и диаметром 1-2 см, цилиндрическая, иногда суженная к основанию, продольноволокнистая, без поясков, светло-желтая, вверху лимонно-желтая, в основании ржавая.

Мякоть желтоватая, желтовато-буроватая, со слабым неприятным запахом.

Употребление – смертельно ядовитый гриб, сохраняющий свои ядовитые свойства после тепловой обработки и сушения. Симптомы отравления проявляются через 3-16 дней, нарушает работу почек.

Сходство. Существует несколько коричнево-красных паутинников, среди которых чаще всего попадаются ядовитые виды. Почти все они мало изучены в пищевом отношении, к тому же вкусных среди них нет. Поэтому лучше отказаться от употребления их в пищу, особенно сомнительных и подозрительных экземпляров. Похожими могут показаться ядовитый паутинник красивейший, паутинник коричневый и темно-коричневый, съедобный браслетчатый.

252. ПАУТИННИК КРАСИВЕЙШИЙ (с. 241)

Cortinarius speciosissimus

(паутинник особеннейший)

Растет с середины июля до конца сентября в сырых хвойных лесах (с сосной или елью), во мху, по окраинам болот, редко. Обнаружен в более северных и северо-западных регионах.

Шляпка диаметром 3-8 см, сначала коническая, затем распростертая с острым бугорком, сухая, матовая, войлочно-мелкочешуйчатая, рыже-оранжевая, красно-коричневая с оранжевым оттенком и более темной серединой.

Пластинки редкие, широкие, толстые, приросшие, одного цвета со шляпкой, оранжево-охряные, позднее ржаво-коричневые. Паутинистое покрывало у молодых грибов желто-охряное. Споровый порошок ржаво-коричневый.

Ножка длиной 5-10 см и диаметром 0,5-1 см, цилиндрическая, расширенная или суженная к основанию, волокнистая, вверху охряная, ниже оранжево-бурая с нежными неровными желтоватыми поясками.

Мякоть светлая, оранжево-охряная, со слабым неприятным запахом.

Употребление – смертельно ядовитый гриб. Симптомы отравления проявляются через 5-15 дней, нарушает работу почек (смотри пункт «Сходство» к предыдущему виду).

253. **ПАУТИННИК ИЗМЕНЧИВЫЙ** (с. 163)

Cortinarius varius

(паутинник разноцветный, паутинник кирпично-коричневый клейкий)

Растет с июля до конца сентября в хвойных и широколиственных лесах, встречается в более южных и восточных регионах.

Шляпка диаметром 4-8 (до 12) см, сначала полушаровидная с загнутым краем, затем выпуклая с опущенным, часто с изогнутым краем, с буроватыми остатками покрывала по краю, слизистая, рыжая, оранжево-коричневатая с более светлым желтоватым краем и темной красно-коричневой серединой.

Пластинки частые, приросшие зубцом, сначала ярко-фиолетовые, затем кожистые, бледно-коричневые. Паутинистое покрывало белое, хорошо заметное у молодых грибов. Споровый порошок желто-коричневый.

Ножка длиной 4-10 см и диаметром 1-3 см, булавовидная, иногда с толстым клубеньком, шелковистая, беловатая, затем охряная с волокнисто-шелковистым желто-коричневым пояском.

Мякоть плотная, беловатая, иногда со слабым затхлым запахом.

Употребление – считается условно съедобным (или съедобным) грибом, в зарубежной Европе ценится высоко, ис-

пользуется свежим (отваривание около 15-20 минут, отвар вылить) во вторых блюдах, можно мариновать.

254. **ПАУТИННИК СИЗОНОЖКОВЫЙ** (с. 165)

Cortinarius glaucopus

Растет с августа до конца сентября в хвойных, смешанных и широколиственных лесах, встречается в более восточных регионах.

Шляпка диаметром 3-10 см, сначала полушаровидная, грязно-желтая, затем выпуклая, распростертая, часто слабовдавленная, с волнистым краем, слизистая, рыжая, желтобуроватая, оранжево-бурая с желтовато-оливковым краем или грязно-зеленоватая, оливковая с бурыми волокнами.

Пластинки частые, приросшие, сначала серо-фиолетовые, лиловые или бледно-охряные, затем коричневатые. Споровый порошок ржаво-бурый.

Ножка длиной 3-9 см и диаметром 1-3 см, цилиндрическая, расширенная к основанию, часто с клубеньком, плотная, шелковисто-волокнистая, вверху с серо-лиловым оттенком, ниже желтовато-зеленоватая или беловатая, охряная, с буроватым шелковисто-волокнистым пояском.

Мякоть плотная, желтоватая, в ножке с голубоватым оттенком, со слабым неприятным запахом.

Употребление – условно съедобный гриб низкого качества, используется свежим (отваривание около 15-20 минут, отвар вылить) и маринованным.

Добавление. Специалисты выделяют три разновидности, варианта гриба: var. glaucopus с рыжей шляпкой, с оливковыми краями и лиловыми пластинками, var. olivaceus с оливковой шляпкой, с рыже-бурыми волокнистыми чешуйками и бледно-лиловыми пластинками, var. acyaneus с рыжей шляпкой и беловатыми пластинками.

255. **ПАУТИННИК ГОЛУБОЙ** (с. 165)

Cortinarius coerulescens

(паутинник голубеющий)

Растет с августа до конца сентября в лиственных (с дубом), широколиственных и хвойно-широколиственных лесах. Встречается на Дальнем Востоке.

Шляпка диаметром 5-10 см, сначала полушаровидная, затем распростертая, волокнистая, слизистая, сначала темно-голубая, лилово-голубая, затем выцветает до серо-голубой со светло-охряной серединой.

Пластинки частые, широкие, приросшие зубцом, сначала лилово-голубые, затем коричневатые, ржаво-коричневые. Паутинистое покрывало голубоватое. Споровый порошок ржаво-бурый.

Ножка длиной 4-6 см и диаметром 1-2 см, расширенная, с крупным, резко очерченным клубеньком в основании, голубоватая, грязно-голубоватая, с охряным клубеньком и лиловым волокнистым пояском.

Мякоть толстая, серовато-голубоватая, палевая, в основании ножки охряная, с неприятным запахом.

Употребление – условно съедобный гриб низкого качества, используется свежим (отваривание около 15-20 минут, отвар вылить), маринованным и сушеным. Мякоть в заготовках чернеет.

256. ПАУТИННИК СВЕРКАЮЩИЙ (с. 165)

Cortinarius fulmineus

(паутинник блестящий)

Растет с середины августа до конца сентября в смешанных и широколиственных (с березой, дубом) лесах, редко, группами и одиночно, чаще встречается в более южных регионах.

Шляпка диаметром 5-10 см, сначала выпуклая с загнутым краем, затем выпукло-распростертая с опущенным краем, в сырую погоду клейкая, в сухую блестящая, в середине слабо волокнисто-чешуйчатая, рыжая, рыже-охряная, с каштаново-коричневыми чешуйками, затем каштаново-коричневая с желтым краем.

Пластинки частые, широкие, приросшие зубцом, сначала ярко-желтые, желто-охряные, затем охряные, коричневатые с оливковым оттенком, позднее ржаво-коричневые. Паутинистое покрывало беловатое. Споровый порошок желто-бурый.

Ножка длиной 4-7 см и диаметром 1-2 см, цилиндрическая, выполненная, часто с крупным клиновидным клубеньком и с корневидным отростком, желтоватая, с волокнис-

тым буро-коричневым пояском, вверху светлее, ниже желто-охряная с темно-бурыми волокнами.

Мякоть толстая, плотная или рыхлая, бледно-желтая или лимонно-желтая, без особого запаха.

Употребление – считается условно-съедобным грибом, используется свежим (отваривание около 15-20 минут, отвар вылить) во вторых блюдах, можно мариновать.

257. ПАУТИННИК ПОЛУСВЕРКАЮЩИЙ (с. 167)

Cortinarius subfulgens

Растет с августа до конца сентября в широколиственных и смешанных лесах (чаще с дубом, березой), группами, встречается в западных регионах за рубежом России.

Шляпка диаметром 5-15 см, сначала полушаровидная, выпуклая, затем распростертая, слабо вдавленная в середине, с тонким краем, слизистая, волокнисто-мелкочешуйчатая в середине, рыжеватая, желто-оранжевая, красноватая в центре и желтоватая по краю.

Пластинки частые, тонкие, приросшие зубцом, сначала ярко-желтые, желто-охряные, затем охряные, ржаво-бурые. Паутинистое покрывало плотное, желтое, с длинными волокнами. Споровый порошок ржаво-бурый.

Ножка короткая, длиной 4-8 см и диаметром 1-3 см, в основании с заметным крупным клубеньком, желтоватая или охряная, вверху беловатая, при надавливании становится оранжевой, с охряно-коричневатыми следами покрывала.

Мякоть плотная, желтоватая, без особого запаха.

Употребление – считается съедобным грибом, используется свежим, соленым, маринованным.

258. ПАУТИННИК ВЗДУТЫЙ (с. 166)

Cortinarius turgidus

Растет с августа до конца сентября в лиственных, смешанных (с осиной, березой), реже в хвойных лесах, во влажных местах, группами, встречается на Дальнем Востоке.

Шляпка диаметром 4-10 см, сначала выпуклая, затем выпукло-распростертая, распростертая, толстая, сухая, серебристо-шелковисто-волокнистая, белая с буроватым или глинистым оттенком.

Пластинки частые, широкие, приросшие, сначала беловатые, затем бледно-охряные, кожистые, позднее охряно-бурые. Паутинистое покрывало серебристо-белое, заметное у молодых грибов. Споровый порошок охряно-бурый.

Ножка длиной 3-7 см и диаметром 1-2 см, вздутая, затем булавовидная, в основании корневидно-вытянутая, плотная, белая, вверху с фиолетовым оттенком, со слабо заметными шелковистыми поясками.

Мякоть плотная, мясистая, беловатая или кремовая, без особого запаха.

Употребление – считается условно съедобным грибом, используется свежим.

259. ПАУТИННИК ПРЕВОСХОДНЫЙ (с. 166)

Cortinarius praestans

Растет с конца августа до конца сентября в лиственных (около берез), широколиственных, иногда в хвойных лесах, встречается в южных и западных регионах за рубежом России.

Шляпка диаметром 10-20 см, сначала полушаровидная с завернутым краем, волокнисто-войлочная, темно-лиловая, фиолетовая с бледно-охряным оттенком, затем выпуклая с загнутым краем, позднее распростертая, мясистая, лилово-коричневая, коричневато-красноватая, с серо-голубым краем.

Пластинки частые, выемчатые, сначала беловато-сероватые со слабым фиолетовым оттенком, затем бледно-коричневые. Паутинистое покрывало густое, фиолетово-беловатое. Споровый порошок желто-бурый.

Ножка длиной 10-12 см и диаметром 2-4 см, сначала клубневидная, затем булавовидная, с клубеньком, голубовато-лиловая, затем выцветает до беловато-охряной или беловатой с буроватым волокнистым пояском.

Мякоть плотная, твердая, мясистая, беловатая, в ножке голубоватая, с приятным запахом.

Употребление – хороший съедобный гриб, используется свежим, соленым, сушеным.

260. ПАУТИННИК БАГРЯНЫЙ (с. 169)

Cortinarius purpurascens
(паутинник пурпуровый)

Растет с августа до конца сентября в хвойных и смешанных лесах, редко. Встречается в более северных и восточных регионах России.

Шляпка диаметром 4-8 (до 15) см, сначала выпуклая, затем распростертая, с неровным краем, клейкая, шоколадно-коричневая или красно-коричневая, иногда оливково-коричневая, с темными волокнами, с более темной серединой и серо-лиловым краем.

Пластинки частые, приросшие зубцом, сначала темно-фиолетовые, затем ржаво-коричневые, при надавливании темнеют до пурпурного цвета. Паутинистое покрывало бледно-фиолетовое. Споровый порошок ржаво-бурый.

Ножка короткая, длиной 4-8 см и диаметром 1-1,5 см, цилиндрическая, иногда суженная к основанию, с отчетливым клубеньком, плотная, бледно-фиолетовая, при надавливании темнеет до пурпурного цвета.

Мякоть плотная, бледно-голубоватая, без особого запаха, на срезе становится пурпурной.

Употребление – условно съедобный гриб, используется свежим и маринованным.

261. ПАУТИННИК ЭЛЕГАНТНЫЙ (с. 164)

Cortinarius elegantior

Растет с конца августа до конца сентября в хвойных и хвойно-широколиственных лесах, редко, встречается в более южных и восточных регионах России.

Шляпка диаметром 5-12 см, сначала полушаровидная, затем выпуклая, распростертая, слабоволокнистая, слизистая, ярко-желтая, золотисто-желтая, оливково-буро-желтая.

Пластинки частые, приросшие зубцом, одного цвета со шляпкой, желтые, иногда со слабым оливковым оттенком, затем ржаво-охряные, ржаво-коричневые. Споровый порошок желто-коричневый.

Ножка длиной 5-10 см и диаметром 1,5-2 см, цилиндрическая, расширенная к основанию, с отчетливым большим

клубеньком, плотная, шелковисто-волокнистая, серно-желтая, бледноохряная, затем буроватая.

Мякоть толстая, желтоватая, без запаха.

Употребление – считается условно-съедобным грибом, используется свежим.

262. ПАУТИННИК РЫЖЕ-ОЛИВКОВЫЙ (с. 162)

Cortinarius rufoolivaceus

Растет в сентябре в хвойных и широколиственных лесах, встречается в более южных регионах России.

Шляпка диаметром 7-10 см, сначала выпуклая, затем распростертая с загнутым краем, плотная, слизистая, красно-коричневая, коричнево-пурпурная, красно-лиловая, затем коричнево-бурая, с фиолетовым оттенком по краю.

Пластинки частые, приросшие зубцом, желтые, желто-зеленые, затем коричневатые и ржаво-коричневые. Споровый порошок коричневый.

Ножка длиной 5-10 см и диаметром 1-1,5 см, цилиндрическая, с резкоочерченным клубеньком красноватого цвета, ярко-фиолетовая с волокнистыми поясками.

Мякоть плотная, лилово-желтоватая, без особого запаха.

Употребление – считается съедобным грибом, используется свежим.

263. ПАУТИННИК ТВЕРДЫЙ (с. 162)

Cortinarius talus

(паутинник лодыжковидный)

Растет в августе и сентябре в широколиственных и хвойных (с березой) лесах, встречается в более северных и восточных регионах России.

Шляпка диаметром 4-8 см, сначала выпуклая с завернутым краем, затем распростертая слизистая, светло-коричневая, охряно-коричневая, красно-коричневая, со светлым, почти белым краем, с темными волокнами, иногда с бурыми пятнами.

Пластинки частые, широкие, приросшие зубцом, белые, затем бледно-охряные. Споровый порошок бурый.

Ножка длиной 5-8 см и диаметром 1-1,5 см, булавовидная, с клубеньком в основании, иногда слабовыраженным, твердая, блестящая, шелковисто-беловатая, желтоватая.

Мякоть толстая, беловатая, с парфюмерным запахом.

Употребление – считается условно-съедобным грибом, используется свежим.

Род Белопаутинник

264. БЕЛОПАУТИННИК ЛУКОВИЧНЫЙ (с. 163)

Leucocortinarius bulbiger

(белопаутинник клубненосный)

Растет с середины августа до конца октября (массово в августе) в хвойных (с сосной) и смешанных лесах, на почве и подстилке, группами-семьями и одиночно, не редко, ежегодно.

Шляпка диаметром 4-8 см, сначала выпуклая, тупоколокольчатая с загнутым беловатым от паутинистого покрывала краем, затем выпуклая с широким бугорком, распростертая с волнистым краем, сухая, мясистая, с бледными беловатыми паутинистыми лоскутами от покрывала ближе к краю (характерный признак), грязно-кремовая, бледно-оранжевая, грязно-рыжая, буровато-оранжевая, выцветающая в сухую погоду.

Пластинки частые, узкие, приросшие зубцом, светлые, беловатые, затем кремовые, глинистые, позднее буроватые. Паутинистое покрывало плотное, белое, хорошо заметное у молодых грибов. Споровый порошок белый.

Ножка длиной 5-7 см и диаметром около 1 см, цилиндрическая, с резкоочерченным крупным клубеньком в основании (характерный признак), выполненная, над кольцом гладкая, ниже волкнисто-войлочная, шелковистая, белая, с отстающим белым паутинистым игольчатым кольцом.

Мякоть мясистая, мягкая, беловатая, в ножке волокнистая, сероватая, водянистая, без особого запаха.

Употребление – съедобный или условно съедобный гриб среднего качества, используется свежим (отваривание около 15 минут) во вторых блюдах и соленым. Собирать лучше одни мясистые шляпки, ножки водянистые и маловкусные.

Сходство с ядовитым красным мухомором, выгоревшим и побледневшим, от которого отличается толстой клубеньковой ножкой без вольвы и остроконечным паутинистым кольцом. Надо быть внимательным: в сухую погоду ножка иногда вытягивается до тонкой, а кольцо почти незаметно.

Род Колпак

265. КОЛПАК КОЛЬЧАТЫЙ (с. 184)

Rozites caperata

(приболотник белый, розитес тусклый)

Растет с начала июля до октября в хвойных (с сосной), смешанных и лиственных лесах, в сырых местах, около болот, во мху, в черничниках, в светлых местах, на опушках и полянах, группами и одиночно, не редко, ежегодно.

Шляпка диаметром 5-10 см, сначала шаровидная, яйцевидная с прижатым краем и пленчатым покрывалом, закрывающим пластинки, с сильным белым налетом, затем выпукло-распростертая, распростертая с поднятым краем, с тупым широким бугорком, часто морщинистая по краю, иногда с изогнутым, растрескавшимся краем, сухая, мясистая, светло-желтая, бледно-охряно-желтая, глинистая, с розоватым, лиловым оттенком, иногда с красно-коричневатой серединой, с беловатым налетом в середине, от которого кажется серебристо-матовой.

Пластинки частые, широкие, слабоприросшие, с неровным зубчатым краем у зрелых грибов, сначала беловато-желтоватые, затем глинистые, грязно-желтые, ржаво-коричневатые. Споровый порошок охряный.

Ножка длиной 4-10 см и диаметром 1-2 см, цилиндрическая, расширенная к основанию, плотная, сплошная, с белым, позднее желтеющим, пленчатым, полосатым, широким, прилегающим кольцом, выше него чешуйчатая, ниже – волокнистая, желтоватая, затем грязно-охряная, с пленчатым, иногда растрескавшимся на пояски бледно-охряным остатком покрывала в основании, напоминающим приросшую вольву и довольно скоро исчезающую.

Мякоть плотная, толстая, беловато-желтоватая, без особого запаха.

Употребление – вкусный съедобный гриб (4-й категории), используется универсально: свежим (отваривание около 15 минут), соленым и маринованным. Лучше собирать молодые нераспростертые грибы, имеющие лучший вкус и более мягкую ножку.

Сходство с паутинниками коричневой окраски в сухую погоду, от которых отличается наличием пленчатого кольца, а не волокнистых поясков. От шампиньонов отличается более светлыми, не чернеющими пластинками и исчезающей, тонкой вольвой.

Род Гебелома

Около 8 видов гебелом может встретиться в средней полосе России. Характерные их признаки: клейкая, желтоватая, глинистого цвета шляпка и довольно заметный неприятный запах хрена или редьки, мякоть горьковатая. Многие виды очень трудно различаются, некоторые только по микроскопическим признакам. Все гебеломы несъедобны.

266. ЛОЖНЫЙ ВАЛУЙ (с. 250)

Hebeloma crustuliniforme

(гебелома клейкая, гебелома плачущая, хреновый гриб)

Растет с начала августа до октября в хвойных и лиственных лесах, на богатой почве, на опушках, в траве, около дорог, в парках, группами и одиночно, не редко.

Шляпка диаметром 4-8 см, сначала выпуклая, затем выпукло-распростертая, с загнутым краем, довольно мясистая, гладкая, слизистая, в сухую погоду клейкая, часто с неровной поверхностью, желтоватая, кремовая, глинистая, светло-охряная, грязно-охряная, с более светлым краем.

Пластинки частые, узкие, почти свободные, с неровным краем, сначала светлые, беловатые, затем палевые, коричневатые, иногда с каплями прозрачной жидкости, при высыхании оставляющими бурые пятна. Споровый порошок бледно-охряно-буроватый.

Ножка длиной 4-8 см и диаметром 1-1,5 см, цилиндрическая, с клубеньковым утолщением в основании, сплошная или выполнённая, затем полая, вверху с зернистым, мелкочешуйчатым ворсистым налетом, ниже волокнистая, грязно-белая, буроватая.

Мякоть мясистая, рыхлая, беловатая, со слабым неприятным запахом хрена.

Употребление – несъедобный, а по мнению некоторых специалистов, ядовитый гриб.

Род Волоконница

В многочисленном роде волоконниц (иноцибе) большинство грибов ядовиты, содержат яды мускарин (но в 100-300 раз больше, чем в мухоморах) и псилобицин. Некоторые сильно (смертельно при несвоевременном вмешательстве) ядовиты, отравление проявляется быстро, через 30-60 минут после еды: холодный пот, замедление сердцебиения, нарушения зрения, рези в желудке, затем тошнота и рвота. Как правило, это небольшие грибы на тонкой ножке, с острым бугорком на шляпке охряных и коричневатых оттенков. Другой характерный внешний признак – радиально растрескавшаяся кожица шляпки и виднеющаяся в трещинах мякоть.

267. ВОЛОКОННИЦА ПАТУЙЯРА (с. 238)

Inocybe erubescens (Syn: Inocybe patouillardii)
(волоконница краснеющая)

Растет с середины июля до сентября в лиственных и смешанных лесах (с березой, дубом, липой), в кустарниках, в парках, группами и одиночно, редко, чаще в южных регионах.

Шляпка диаметром 3-8 см, сначала коническая, колокольчатая, затем ширококолокольчатая с тупым бугорком и опущенным краем, гладкая, радиальноволокнистая, иногда слабо клейкая, часто с неровным, рваным, растрескавшимся краем, сначала беловатая, бледно-охряная, затем оранжево-охряная, кирпично-красноватая, у зрелых грибов при надавливании краснеет.

Пластинки частые, широкие, почти свободные, сначала бледно-охряные с розоватым оттенком, затем серовато-буроватые, оливково-буроватые, с мелкими красными пятнами, со светлым неровным краем. Споровый порошок охряно-бурый.

Ножка длиной 3-8 см и диаметром 0,5-1 см, булавовидная, иногда с клубеньковым основанием, волокнистая, вверху с мелкочешуйчатым налетом, сначала беловатая, бледно-охряная, одного цвета со шляпкой или чуть светлее, затем красновато-охряная, при надавливании краснеет.

Мякоть желтоватая или розоватая, со слабым неприятным запахом.

Употребление – смертельно ядовитый гриб, содержащий яд мускарин.

268. ВОЛОКОННИЦА ЗЕМЛЯНАЯ (с. 237)

Inocybe geophylla

(волоконница землисто-пластинковая, иноцибе обыкновенный)

Растет с середины июля до середины сентября в хвойных, хвойно-широколиственных и лиственных лесах, на опушках, в парках, в кустарниках, в траве, одиночно и группами, не часто.

Различают две цветовые формы (разновидности): с фиолетовым оттенком (var. lilacina), чаще встречающийся на Дальнем Востоке, и без фиолетового оттенка (var. geophylla).

Шляпка диаметром 1-4 см, сначала коническая, затем выпуклая, распростертая с острым бугорком, с остатками паутинистого покрывала по краю, шелковисто-волокнистая, блестящая, сначала беловатая (разновидность может иметь фиолетовый оттенок), затем кремовая, охряно-желтоватая, светло-охряная с более яркой серединой.

Пластинки частые, широкие, почти свободные, серовато-желтоватые (разновидность с серовато-фиолетовыми пластинками), затем желтовато-бурые. Споровый порошок ржаво-бурый.

Ножка тонкая, длиной 3-6 см и диаметром 0,2-0,4 см, цилиндрическая, шелковисто-волокнистая, сначала сплошная, затем полая, белая, беловатая (у разновидности с фиолетовым оттенком), затем буроватая, вверху с мучнистым налетом.

Мякоть тонкая, беловатая, со слабым неприятным запахом.

Употребление – смертельно ядовитый гриб, содержащий яд мускарин.

269. ВОЛОКОННИЦА ВОЛОКНИСТАЯ (с. 237)

Inocybe rimosa (Syn: Inocybe fastigiata)

(волоконница трещиноватая)

Растет с середины июля до середины сентября в лиственных и хвойных лесах, в траве, не редко.

Шляпка диаметром 3-6 (до 8) см, сначала коническая, колокольчатая, затем ширококолокольчатая, распростертая с острым бугорком, радиально волокнистая, растрескавшаяся, с просвечивающей мякотью, часто с волнистым, растрес-

кавшимся краем, по окраске различная: беловатая, грязно-желтая, желто-охряная, оранжево-охряная, буровато-желтая.

Пластинки частые, широкие, почти свободные, сначала светлые, беловатые, сероватые или желтоватые, затем серо-охряные, желто-буроватые, с оливковым оттенком и светлым зазубренным краем. Споровый порошок бурый.

Ножка длиной 4-8 (до 10) см и диаметром 0,5-1 см, цилиндрическая, иногда со слабовыраженным клубеньком, глубоко погруженная в подстилку или почву, волокнистая, часто перекрученная, сначала беловатая, затем желтовато-буроватая, охряно-бурая, вверху с мучнистым налетом, в основании хлопьевидная.

Мякоть тонкая, беловатая, желтоватая, в ножке буроватая, иногда с неприятным запахом.

Употребление – ядовитый гриб, содержащий яд мускарин.

270. ВОЛОКОННИЦА РАЗОРВАННАЯ (с. 237)

Inocybe lacera

(волоконница рваная, волоконница надорванная)

Растет с начала августа до конца сентября в лиственных и хвойных лесах, часто на песчаной почве, иногда в ивняках и ольшаниках, около дорог, во влажных местах, группами и одиночно, часто.

Шляпка диаметром 2-4 см, сначала ширококолокольчатая, выпуклая, затем выпукло-распростертая, распростертая, с широким, низким, острым бугорком, волокнисто-войлочная, радиально растрескавшаяся, с неровным краем, иногда с хлопьевидными остатками покрывала по краю, серо-коричневая, коричнево-бурая, бурая, с более темной серединой.

Пластинки частые, широкие, слабоприросшие, сначала сероватые, затем серо-коричневые, грязно-бурые, со светлым зазубренным краем. Споровый порошок ржаво-бурый.

Ножка тонкая, длиной 4-6 см и диаметром около 0,5 см, цилиндрическая, волокнистая, сплошная, одного цвета со шляпкой или чуть светлее.

Мякоть тонкая, беловатая, желтоватая, в ножке буроватая, со слабым неприятным запахом.

Употребление – смертельно ядовитый гриб, содержащий яд мускарин.

Семейство Энтоломовые

Род Энтолома

Другое название рода Розовопластинник, так как характерным признаком энтоломовых являются заметно розовеющие от спорового порошка пластинки. Среди энтолом много сходных по окраске (серовато-коричневато-буроватых, выцветающих до беловато-сероватых) грибов и много ядовитых и несъедобных. Поэтому розовый цвет пластинок у грибов должен настораживать грибника, собирать такие виды надо очень внимательно и аккуратно. Симптомы отравления проявляются довольно быстро: через 1-3 часа после еды. Появляется головная боль, рвота, расстройство желудочно-кишечного тракта, понос. Отравление длится до трех дней. При употреблении большого количества грибов может быть и смертельный исход. Съедобные энтоломы довольно вкусные, плотные, хрустящие, хотя и тонкомясистые грибы.

271. ЭНТОЛОМА ВЕСЕННЯЯ (с. 251)

Entoloma verna (Syn: Rhodophyllus vernus)

(розовопластинник весенний)

Растет с последней декады апреля до середины мая (массово в конце апреля и начале мая) в лиственных и смешанных лесах (с березой, осиной), в парках и насаждениях, на почве, в траве, небольшими группами, не часто, ежегодно.

Шляпка диаметром 2-4 (до 5) см, сначала остроконическая, затем выпукло-распростертая, иногда без бугорка, радиальноволокнистая, шелковисто-блестящая, сначала темно-бурая, почти черная, позднее коричнево-буроватая, темно-коричневая, серо-черная, иногда с оливковым оттенком, часто с крупенчатым налетом.

Пластинки средней частоты, широкие, приросшие, сначала серо-коричневые, серо-бурые, позднее светлеют до кремово-коричневых. Споровый порошок бледно-розовый.

Ножка длиной 3-4 (до 8) см и диаметром около 0,5 см, цилиндрическая, продольноволокнистая, ломкая, полая, часто сплюснутая, с продольными складками, иногда перекрученная, немного светлее шляпки, к основанию темно-бурая, с белым налетом.

Мякоть тонкая, хрупкая, беловато-коричневатая, с запахом сырости.

Употребление – ядовитый гриб (по некоторым сведениям, просто несъедобный).

272. ЭНТОЛОМА ШЕЛКОВИСТАЯ (с. 185)

Entoloma sericeum (Syn: Rhodophyllus sericeus)

(розовопластинник шелковистый)

Растет с августа до конца сентября в лесах и вне леса в светлых местах, на лесных опушках, на лугу, в траве, одиночно и небольшими группами.

Шляпка диаметром 4-7 см, сначала ширококолокольчатая, затем выпуклая, выпукло-вдавленная, часто с бугорком, гладкая, шелковисто-блестящая, темно-серо-бурая, затем серо-коричневая.

Пластинки средней частоты, почти свободные, беловатые, сероватые с розовым оттенком. Споровый порошок розовый.

Ножка тонкая, длиной 3-6 см и диаметром около 0,5 см, цилиндрическая, ровная, иногда расширенная к основанию, ломкая, внутри полая, волокнисто-блестящая, беловатая или сероватая, внизу войлочно-опушенная.

Мякоть тонкая, хрупкая, мягкая, сероватая, без особого запаха.

Употребление – считается съедобным грибом (по некоторым сведениям, условно съедобным), используется свежим (отваривание около 15 минут) и маринованным.

273. ЭНТОЛОМА САДОВАЯ (с. 185)

Entoloma clypeatum (Syn: Rhodophyllus clypeatus)

(энтолома щитковая, энтолома терновниковая)

Растет с третьей декады мая до середины сентября (некоторые специалисты считают летнюю форму, растущую с июля, другим видом) в лиственных и смешанных лесах, иногда вместе со сморчками, на лугах, в садах, под фруктовыми деревьями, кустами (боярышник, терновник, шиповник, роза), в траве, группами, не редко.

Шляпка диаметром 5-10 см, выпуклая, выпукло-вогнутая, иногда с бугорком, с поднятым, волнистым, трещиноватым краем, гладкая, в сырую погоду клейкая, в сухую – шелкови-

сто-волокнистая, бледно-серовато-коричневатая, серо-буроватая, бледно-бежевая.

Пластинки редкие, широкие, приросшие зубцом, сначала беловатые, затем серовато-коричневатые, грязно-розовые, позднее с красноватым оттенком, с неровным зубчатым краем. Споровый порошок розовый.

Ножка длиной 4-8 (до 12) см и диаметром 1-2 см, цилиндрическая, часто изогнутая, ломкая, продольнорубчатая, иногда перекрученная, сплошная, беловатая или сероватая.

Мякоть тонкая, плотная, белая, без особого запаха.

Употребление – хороший съедобный гриб, используется свежим (хорошо проваренным около 15-20 минут) во вторых блюдах и маринованным. Самый известный среди энтолом гриб, но собирать его надо аккуратно, точно определив, чтобы не спутать с ядовитыми видами энтолом.

274. ЭНТОЛОМА ЯДОВИТАЯ (с. 241)

Entoloma sinuatum (Syn: Rhodophyllus sinuatus)

(розовопластинник гигантский, розовопластинник желтовато-сизый, розовопластинник ядовитый, энтолома выемчатая, энтолома выемчато-пластинковая, энтолома оловянная)

Растет с конца июня до середины сентября в лиственных, широколиственных (с дубом) лесах, в садах, скверах и парках, на достаточно богатых почвах, одиночно и группами, редко. Чаще этот теплолюбивый вид встречается в южных и юго-восточных регионах России.

Шляпка диаметром 6-15 (до 20) см, сначала полушаровидная, колокольчатая, затем выпуклая, с опущенным краем, распростертая с тонким прямым или изогнутым краем, с неровной поверхностью, иногда с бугорком, гладкая, шелковистая, грязно-беловатая, кремово-серая, бледно-желтая, светло-серо-охряная.

Пластинки редкие, тонкие, широкие, приросшие зубцом, бледно-желтые, грязно-желтые, затем серо-розовые, красноватые. Споровый порошок розовый.

Ножка толстая, длиной 4-8 (до 10) см и диаметром 1-2 (до 3) см, булавовидная, плотная, волокнистая, сплошная, шелковисто-блестящая, одного цвета со шляпкой.

Мякоть толстая, плотная, белая, со слабым неприятным или мучным запахом.

Употребление – сильно ядовитый гриб, при употреблении в большом количестве смертельно ядовит.

Род Клитопилус

275. ИВИШЕНЬ (с. 147)

Clitopilus prunulus

(подвишенник, подвишень, клитопилус обыкновенный)

Растет с середины июля до конца сентября в широколиственных и лиственных (с березой, дубом), иногда в хвойных лесах, в светлых местах, в траве и во мху, в садах и огородах (под сливой, грушей, вишней), вдоль дорог, редко.

Шляпка диаметром 4-8 (до 10) см, сначала выпуклая, с завернутым краем, затем вдавленная, воронковидная, иногда с бугорком, часто неправильной формы, с прямым или опущенным, неровным, лопастно-бугорчатым или волнистым краем, слабоопушенная, затем гладкая, матовая, в сырую погоду клейкая, белая, светло-желтоватая, палевая, затем сероватая.

Пластинки очень частые, узкие, нисбегающие, беловатые, желтоватые, затем желто-розоватые. Споровый порошок бледно-розовый.

Ножка длиной 2-5 см и диаметром около 1 см, цилиндрическая, суженная к основанию, центральная или эксцентрическая, часто изогнутая, с белоопушенным основанием, сплошная, гладкая, матовая, беловатая, одного цвета со шляпкой.

Мякоть плотная, мясистая, мягкая, белая, с приятным запахом.

Употребление – съедобный гриб (4-й категории), используется свежим (отваривание около 15 минут) во вторых блюдах, сушеным, маринованным. Высоко ценится в зарубежной Европе. Содержит много полезных для человека фосфорных соединений.

Сходство с ядовитыми говорушками белого цвета, от которых отличается розовеющими пластинками, от других ядовитых розовопластинковых энтолом отличается низко спускающимися по ножке пластинками.

Семейство Сыроежковые

Род Сыроежка

В России встречается более 50 видов сыроежек с различно окрашенными шляпками зеленоватых, коричневатых, желтых и красноватых оттенков. Почти у всех белая или сероватая хрупкая мякоть. Все они неядовиты, но некоторые требуют отваривания, бывают с горьким вкусом (шляпки красных оттенков и с красноватыми ножками) или неприятным запахом, то есть несъедобны. Наиболее вкусные среди сыроежек те, у которых плотная, твердая мякоть с приятным запахом: серая, чешуйчатая, сине-желтая, желтая и зеленая. Массовое плодоношение большинства сыроежек – с последней декады августа до середины сентября.

276. СЫРОЕЖКА СЕРАЯ (с. 201)

Russula grisea

Растет с середины июня до конца сентября в лиственных (с березой, осиной), хвойных и смешанных (с сосной) лесах, в светлых сухих местах, на опушках, на песчаных почвах, одиночно, не редко. Одна из самых ранних сыроежек.

Шляпка диаметром 5-8 (до 12) см, сначала выпуклая, затем слабовдавленная, с гладким или слаборубчатым краем, в сырую погоду слабоклейкая, толстая, мясистая, серая, сероватая, серо-зеленоватая, грязно-сизая, иногда с красным оттенком, выцветает до серовато-беловатой с более темной зеленовато-черной серединой. Кожица с края отделяется легко.

Пластинки частые, толстые, приросшие, иногда вильчатые, белые, затем желтоватые. Споровый порошок кремовый.

Ножка длиной 3-6 см и диаметром 1-3 см, цилиндрическая, гладкая или слабоморщинистая, серая или беловатая.

Мякоть плотная, мясистая, белая, без особого запаха.

Употребление – хороший съедобный гриб (3-й категории), используется свежим (отваривание около 15 минут) и соленым.

277. СЫРОЕЖКА ЗЕЛЕНАЯ (с. 198)

Russula aerguinea (aeroguinea, aeroginea)

(сыроежка бледно-зеленая, сыроежка синевато-зеленая)

Растет с начала июля до конца сентября (массово в августе- сентябре) в лиственных, смешанных (с березой), иногда в хвойных лесах, в молодых сосново-березовых, на песчаных почвах, в траве, во мху, на опушках, около тропинок, одиночно и группами, не редко, ежегодно.

Шляпка диаметром 5-8 (до 10) см, сначала полушаровидная, затем выпукло-распростертая, вдавленная, клейкая, с тонким слабо-рубчатым краем, зелено-оливковая, желто-зеленая, выцветающая по краю до серовато-зеленоватой, грязно-белой, с темной оливковой, буро-зеленой серединой. Кожица снимается хорошо на 2/3 радиуса шляпки.

Пластинки частые, приросшие, белые, затем кремово-желтоватые, иногда с ржавыми пятнами. Споровый порошок кремовый.

Ножка длиной 4-5 см и диаметром 1-2 см, цилиндрическая или суженная к основанию, плотная, гладкая или морщинистая, выполненная, матовая, белая, иногда с ржавыми пятнышками в основании.

Мякоть тонкая, плотная, в ножке рыхлая, ломкая, белая, при надавливании слабо буреет, без особого запаха, с горьковатым вкусом.

Употребление – хороший съедобный гриб (4-й категории), используется свежим (отваривание около 15 минут для удаления горечи), соленым. Собирать лучше молодые грибы с опущенным краем, у зрелых распростертый край бывает очень ломким.

Сходство в молодом возрасте с ядовитой бледной поганкой (зеленая форма), от которой хорошо отличается отсутствием вольвы, частного покрывала (кольца), белой ножкой. От других съедобных сыроежек зеленого оттенка отличается более светлым, как правило, желтовато-зеленым цветом шляпки.

278. СЫРОЕЖКА ЧЕШУЙЧАТАЯ (с. 196)

Russula virescens

(сыроежка зеленоватая)

Растет с середины июля до середины октября в лиственных, смешанных (с березой, дубом) лесах, в светлых местах, одиночно и группами, редко, чаще в более южных регионах.

Шляпка диаметром 5-10 (до 15) см, сначала полушаровидная, с восковидным налетом, затем распростертая, слабовдавленная, часто с волнистым, изогнутым, толстым краем, нередко растрескавшимся, сухая, матовая, мясистая, с молодого возраста пятнисто-растрескавшаяся, с просвечивающей мякотью, голубовато-зеленая, серо-зеленоватая, охряно-оливковая, с более светлым краем. Кожица толстая, плохо отделяется на 1/3 радиуса шляпки.

Пластинки средней частоты, приросшие, часто вильчатые, белые или кремовые. Споровый порошок белый.

Ножка длиной 5-8 (до 10) см и диаметром 2-3 см, цилиндрическая, иногда вздутая, ровная, плотная, выполненная, беловатая, чуть зеленоватая или буроватая в основании.

Мякоть плотная, твердая, в ножке рыхлая, ломкая, белая.

Употребление – одна из самых вкусных сыроежек (3-й категории), используется в свежем (отваривание около 15 минут), соленом, маринованном виде, можно сушить.

Сходство с ядовитой бледной поганкой (зеленая форма), от которой хорошо отличается отсутствием вольвы и частного покрывала (кольца). От съедобных сыроежек зеленого оттенка отличается растрескавшейся, пятнистой шляпкой.

279. СЫРОЕЖКА ВИЛЬЧАТАЯ (с. 342)

Russula heterophylla (Syn: Russula furcata)

(сыроежка зеленовато-буроватая, сыроежка гетерофильная)

Растет с конца июля до конца сентября в лиственных и смешанных (с дубом) лесах, в молодых посадках, одиночно и небольшими группами, не часто.

Шляпка диаметром 5-8 (до 10) см, сначала полушаровидная, затем выпуклая, распростертая, вдавленная, гладкая, с тонким рубчатым краем, коричнево-оливковая, желто-зеленая, с темной, бурой серединой. Кожица плохо снимается.

Пластинки частые, узкие, приросшие или слабонисходящие, часто вильчатые, белые, желтоватые, нередко с рыже-бурыми пятнышками по краю. Споровый порошок белый.

Ножка длиной 3-6 см и диаметром 1,5-3 см, цилиндрическая или суженная к основанию, сначала сплошная, затем выполненная, беловатая, рыжевато-буроватая в основании.

Мякоть плотная, ломкая, белая, без особого запаха.

Употребление – съедобный гриб, используется свежим (отваривание около 15 минут), соленым и маринованным.

Сходство со съедобной сине-желтой сыроежкой, от которой отличается зеленоватыми тонами по краю шляпки.

280. СЫРОЕЖКА СИНЕ-ЖЕЛТАЯ (с. 197)

Russula cyanoxantha

(сыроежка сине-зеленая, сыроежка разноцветная)

Растет с середины июня до конца сентября в лиственных и смешанных лесах (с березой, дубом, осиной), в сосново-березовых лесах, одиночно и группами, часто. Одна из самых ранних сыроежек.

Шляпка диаметром 5-10 (до 15) см, сначала полушаровидная, затем выпуклая с загнутым краем, выпукло-распростертая, слабовдавленная, иногда неправильно изогнутая с растрескавшимся краем, слабоморщинистая, сухая, в сырую погоду клейкая, со слаборубчатым краем, неравномерно окрашенная: серо-пурпурная, серо-фиолетовая, оливково-фиолетовая или с пятнами этих оттенков, часто с более светлой желтоватой серединой. Кожица снимается на 2/3 радиуса шляпки.

Пластинки частые, широкие, приросшие, иногда вильчатые, мягкие, неломкие (характерный признак), белые, кремовые. Споровый порошок белый.

Ножка длиной 5-8 (до 12) см и диаметром 1-3 см, цилиндрическая или суженная к основанию, плотная, слабоморщинистая, сначала сплошная, затем выполненная или ячеистая внутри, белая, иногда с розоватым, бледно-лиловым оттенком.

Мякоть плотная, хрупкая, в ноге ватообразная, белая, под кожицей с лиловым оттенком, без особого запаха.

Употребление – вкусный съедобный гриб (3-й категории), одна из лучших сыроежек, используется в свежем (отваривание около 15 минут), соленом и маринованном виде.

Сходство с различными сыроежками буро-лилового, пурпурного цвета, от которых отличается неломкими пластинками.

281. **СЫРОЕЖКА ОЛИВКОВАЯ** (с. 203)

Russula olivacea

Растет с конца июля до октября в хвойных и лиственных (с березой) лесах, редко.

Шляпка диаметром 5-10 см, сначала выпуклая, затем рас простертая, вдавленная, с тонким рубчатым краем, с возрастом матовая, темно-пурпуровая, пурпуровая, оливково-зеленая с фиолетовым оттенком, с бледной охряно-оливковой серединой, иногда неравномерно окрашена в эти тона.

Пластинки частые, хрупкие, вильчатые, приросшие зубцом, беловатые, затем желтые, оранжево-желтые. Споровый порошок светло-охряный.

Ножка длиной 5-8 см и диаметром 1-2 см, цилиндрическая, иногда вздутая, плотная, сплошная, бархатистая, кремовая, желтовато-розовая с лиловым оттенком, с ржавым основанием.

Мякоть плотная у молодых грибов, мясистая, белая, затем желтоватая, на срезе буреет, без особого запаха.

Употребление – съедобный гриб, используется свежим и соленым.

Сходство со съедобной сине-желтой сыроежкой, от которой отличается хрупкими пластинками.

282. **СЫРОЕЖКА ПИЩЕВАЯ** (с. 198)

Russula vesca

(сыроежка съедобная)

Растет с середины июля до конца сентября в лиственных и широколиственных (с березой, дубом) лесах, реже в хвойных, в светлых местах, в траве, одиночно и небольшими группами, не редко, ежегодно.

Шляпка диаметром 5-10 см, сначала полушаровидная, слегка сплющенная, с загнутым краем, затем выпуклая, распростертая, иногда волнисто-изогнутая, вдавленная, твердая, в сырую погоду слабоклейкая, в сухую – матовая, розовая, кирпично-красноватая, буро-красная, иногда неровно окрашенная: с белыми пятнами, с лиловым или серым оттенком. Кожица снимается легко с 1/2 радиуса шляпки, очень часто не доходит до края на 1-2 мм, обнажая белую мякоть и рубчатый край с пластинками (характерный признак).

Пластинки частые, слабонисходящие, иногда вильчатые, белые, желтоватые, у старых грибов с ржавыми пятнами. Споровый порошок белый.

Ножка короткая, длиной 3-5 см и диаметром 1-3 см, цилиндрическая, иногда суженная к основанию, сухая, плотная, с возрастом выполненная, белая, желтоватая, в основании иногда ржавая.

Мякоть мясистая, плотная, твердая, белая, без особого запаха.

Употребление – вкусный съедобный гриб (3-й категории), одна из самых вкусных сыроежек, используется свежим (отваривание около 15 минут) во вторых блюдах, соленым, маринованным, можно сушить.

Сходство. От всех сыроежек красного и розового окраса легко отличается по голому краю шляпки, неприкрытому цветной кожицей.

283. СЫРОЕЖКА БОЛОТНАЯ (с. 195)

Russula paludosa

(поплавуха)

Растет с середины июля до октября в хвойных (с сосной) и смешанных (сосново-березовых) лесах, в сырых местах, на окраине болот, на песчано-торфяных почвах, во мху, в черничниках, одиночно и группами, не часто, чаще встречается в северных регионах лесной зоны.

Шляпка диаметром 5-10 (до 15) см, сначала полушаровидная, колокольчатая, затем распростертая, вдавленная, с опущенным рубчатым краем, клейкая, блестящая, ярко-красная, оранжево-красная, с более темной красно-бурой серединой, иногда выцветающая светло-охряными пятнами. Кожица хорошо снимается до самого центра шляпки.

Пластинки частые, широкие, приросшие, нередко вильчатые, иногда с зазубренным краем, белые, затем желтоватые, иногда с розоватыми внешними концами. Споровый порошок бледно-желтоватый.

Ножка длинная, 5-8 см и диаметром 1-3 см, цилиндрическая, иногда вздутая, плотная, полая или выполненная, белая с розовым оттенком.

Мякоть толстая, хрупкая, белая, в ножке сероватая, без особого запаха.

Употребление – съедобный гриб (3-й категории), используется свежим (отваривание около 15 минут) и соленым.

284. СЫРОЕЖКА ЖГУЧЕ-ЕДКАЯ (с. 199)

Russula emetica

(сыроежка едкая, сыроежка рвотная)

Растет с середины июля до октября в лиственных и хвойных лесах, в сырых местах, около болот, одиночно и группами, не редко.

Шляпка диаметром 5-8 см, сначала шаровидная, затем выпуклая, распростертая, слабовдавленная, клейкая, блестящая, с тупым рубчатым краем, ярко-красная с более темной серединой, пурпурно-красная или розово-красноватая, иногда с охряными оттенками. Кожица снимается легко.

Пластинки средней частоты, широкие, приросшие или почти свободные, белые. Споровый порошок белый.

Ножка длиной 4-6 см и диаметром 1-2 см, цилиндрическая, ломкая, выполненная, белая, часто с розовым оттенком внизу.

Мякоть тонкая, плотная, затем рыхлая, ломкая, белая, под кожицей красноватая, без особого запаха, со жгучим вкусом.

Употребление – несъедобная из-за горького вкуса, по другим сведениям, условно съедобная (по сведениям зарубежных специалистов, слабо ядовитая, вызывает нарушения работы желудочно-кишечного тракта, есть сведения о присутствии яда мускарина). Некоторые грибники используют в солении после отваривания около 20 минут и промывания.

Добавление. Различают несколько разновидностей этой сыроежки: красная (var. sylvestris), растущая в хвойных и лиственных лесах, розовая (var. berularum), растущая в лиственных лесах с березой, и другие.

Горьким вкусом отличается и **сыроежка кроваво-красная** (Russula sanguinea), у которой среднего размера шляпка диаметром 4-8 см, сухая, матовая, темно-красная, кроваво-красная, выцветающая со временем и белая с красноватым оттенком ножка.

Более темная **Сыроежка пурпурно-коричневая** (Russula badia) тоже имеет горький вкус. Шляпка у нее лилово-крас-

ная, фиолетово-коричневая, пурпурно-черная, с темной, почти черной или более светлой серо-желтоватой серединой, часто с разбросанными по поверхности белыми пятнышками без кожицы. А ножка белая с красноватым, лиловым оттенком.

285. СЫРОЕЖКА КРАСНАЯ (с. 203)

Russula rubra

Растет с середины августа до октября в лиственных и хвойных лесах, на песчаных почвах, одиночно и небольшими группами.

Шляпка диаметром 4-8 см, сначала выпуклая, затем распростертая, в середине вдавленная, иногда с волнистым, рубчатым краем, ярко-красная, красно-розовая, с более яркой серединой.

Пластинки частые, широкие, приросшие зубцом, иногда вильчатые, белые или желтоватые, затем светло-охряные. Споровый порошок белый.

Ножка длиной 4-6 см и диаметром 1-2 см, цилиндрическая или суженная к основанию, плотная, белая, затем сероватая с красноватым оттенком.

Мякоть тонкая, белая, под кожицей розоватая, с острым вкусом.

Употребление – считается съедобным грибом (отваривание около 15 минут), используется в соленом виде.

286. СЫРОЕЖКА ЛОМКАЯ (с. 207)

Russula fragilis

Растет с середины августа до октября в хвойных и лиственных (с березой) лесах, в сырых местах, на опушках, в кустарниках, одиночно и небольшими группами, не часто.

Различают две цветовые разновидности этой сыроежки: красная (var. emetictlla) и фиолетовая (var. violascens).

Шляпка диаметром 2-7 см, сначала выпуклая, затем распростертая, с небольшим бугорком или слабовдавленная, с толстым рубчатым краем, клейкая, красная, светло-красная, иногда с синеватой серединой или розовато-лиловая, бледно-фиолетовая с буро-зеленоватой серединой, выцветающая. Кожица снимается легко.

Пластинки частые, узкие, тонкие, приросшие, хрупкие. Споровый порошок белый.

Ножка длиной 3-5 см и диаметром около 1 см, цилиндрическая или слегка расширенная, гладкая, белая, иногда с розоватым оттенком.

Мякоть тонкая, хрупкая, ломкая, рыхлая, белая, без особого запаха, с едким вкусом.

Употребление – съедобный или условно-съедобный гриб (4-й категории), используется в соленом виде.

287. СЫРОЕЖКА КРАСИВАЯ (с. 199)

Russula rosacea (Syn: Russula lepida)

Растет с середины августа до конца сентября в лиственных и смешанных (с березой) лесах, на песчаных почвах, небольшими группами и одиночно, редко.

Шляпка диаметром 4-8 см, сначала выпуклая, затем распростертая, вдавленная, растрескивающаяся, часто волнисто-изогнутая, матовая, бархатистая, неровно окрашенная в кровяно-красные или красно-розовые тона, с более красной серединой и с розоватым, выцветающим краем.

Пластинки частые, узкие, приросшие, белые или кремовые, часто вильчатые, иногда мелкозубчатые. Споровый порошок белый или кремовый.

Ножка короткая, длиной 2-4 см и диаметром 1-2 см, цилиндрическая, слегка расширенная к основанию, полая, белая, иногда с розовым оттенком.

Мякоть тонкая, плотная, твердая, белая, без особого запаха, с горьковатым вкусом.

Употребление – считается условно съедобным (по сведениям зарубежных специалистов, несъедобным из-за неприятного запаха при варке) или съедобным грибом (3-й категории), используется в соленом виде (после отваривания около 15 минут).

288. СЫРОЕЖКА РОЗОВАЯ (с. 201)

Russula rosea

Растет с середины августа до октября в лиственных и сосновых лесах, на песчаных почвах, редко.

Шляпка диаметром 4-8 см, сначала полушаровидная, выпуклая, затем распростертая, слегка вдавленная, с тол-

стым, ровным, слаборубчатым краем, розово-красная, выцветает с середины, с беловатыми или желтоватыми пятнами.

Пластинки частые, тонкие, приросшие, часто вильчатые, белые или кремовые. Споровый порошок кремовый.

Ножка длиной 3-6 см и диаметром 1-2 см, цилиндрическая, расширенная к основанию, плотная, сплошная, затем полая, белая, с розоватыми пятнами.

Мякоть плотная, белая, под кожицей розоватая, без особого запаха, с горьковатым вкусом.

Употребление – считается съедобным грибом (3-й категории), используется в соленом виде (после отваривания около 15 минут).

289. СЫРОЕЖКА ВЫЦВЕТАЮЩАЯ (с. 200)

Russula pulchella (Syn: Russula exalbicans)

(сыроежка красивенькая, сыроежка красивая)

Растет с начала июля до конца сентября в широколиственных и смешанных (с березой, осиной) лесах, одиночно и группами, не редко.

Шляпка диаметром 4-8 см, сначала полушаровидная, затем выпуклая, распростертая, вдавленная, иногда с тупым бугорком в середине, часто с волнистым, растрескавшимся краем, гладкая, клейкая, красноватая по краю и быстро выцветающая до бледных розоватых тонов, серо-розовая, в середине с размытыми пятнами зеленоватого, желтоватого, желтовато-буроватого цвета, при высушивании с зеленоватым оттенком. Кожица снимается только по краю.

Пластинки частые, узкие, приросшие, белые, затем желтоватые. Споровый порошок желтоватый.

Ножка длиной 3-5 см и диаметром 1-2 см, цилиндрическая, выполненная внутри, беловатая, грязно-белая, в основании часто желто-буроватая.

Мякоть плотная, ломкая, беловатая, со слабым фруктовым запахом (по некоторым сведениям, неприятным), с едким вкусом.

Употребление – съедобный или условно съедобный (по некоторым сведениям, несъедобный из-за запаха и едкого вкуса) гриб, используется соленым (после отваривания около 15 минут).

290. СЫРОЕЖКА НЕВЗРАЧНАЯ (с. 199)

Russula nauseosa

Растет с начала августа до октября в хвойных (с елью) и лиственных (с березой, осиной) лесах, одиночно и небольшими группами, редко.

Шляпка диаметром 2-5 см, выпуклая, слегка вдавленная, тонкомясистая, с тупым рубчатым краем, гладкая, клейкая, в сухую погоду матовая, грязно-красноватая, темно-розовая, розово-пурпурная, с желтоватой, оливково-желтой серединой. Кожица снимается хорошо.

Пластинки частые, узкие, утолщенные у основания, кремовые, желтоватые, позднее желто-охряные, охряно-оранжевые. Споровый порошок охряный.

Ножка тонкая, длиной 3-5 см и диаметром около 1 см, цилиндрическая, ломкая, выполненная, рыхлая внутри, белая.

Мякоть тонкая, ломкая, белая, без особого запаха, с горьковатым вкусом.

Употребление – считается съедобным грибом (4-й категории), используется соленым (отваривание около 10-15 минут).

Дополнение. Похожий вид (**сыроежка блестящая** – Russula nitida) растет только в хвойных лесах в то же время с блестящей сухой шляпкой и цельным, не рубчатым краем, с едкой мякотью. Считается съедобным, используется соленым.

291. СЫРОЕЖКА ПУРПУРНО-КРАСНАЯ (с. 200)

Russula obscura (Syn: Russula vinosa)

Растет с середины июля до октября в хвойных и смешанных лесах, в траве и во мху, в сырых местах, в лишайниках, одиночно и небольшими группами, часто.

Шляпка диаметром 5-10 (до 15) см, сначала полушаровидная, затем выпуклая с опущенным краем, распростертая, вдавленная, с толстым, часто рубчатым краем, темно-красная, пурпурно-красная, синевато-красная, буровато-красная, с темной, пурпурно-бурой серединой, которая позднее выцветает до светлой, желтовато-серой, грязно-желтоватой. Кожица хорошо снимается до середины шляпки.

Пластинки средней частоты, широкие, почти свободные, белые, затем желтоватые, желто-охряные, иногда с бурыми пятнами. Споровый порошок кремовый.

Ножка длиной 4-8 см и диаметром 1-3 см, цилиндрическая, иногда суженная к основанию, плотная, морщинистая, сначала сплошная, затем выполненная, белая, затем грязнобелая, часто с розоватым оттенком.

Мякоть толстая, хрупкая, беловатая, слаборозоватая, затем сероватая, без особого запаха.

Употребление – хороший съедобный гриб (3-й категории), используется свежим (отваривание около 15 минут) и соленым.

292. СЫРОЕЖКА ЧЕРНО-ПУРПУРОВАЯ (с. 202)

Russula atropurpurea

Растет с середины августа до конца сентября в лиственных и хвойных лесах, одиночно и небольшими группами, редко.

Шляпка диаметром 5-8 (до 15) см, сначала полушаровидная, затем распростертая, вдавленная, красно-лиловая, пурпурно-фиолетовая, с более темной серединой.

Пластинки частые, приросшие зубцом, беловатые, затем желтоватые. Споровый порошок белый.

Ножка длиной 4-8 и диаметром 1-3 см, цилиндрическая, ровная, беловатая, иногда с розоватым оттенком, в основании желто-буроватая.

Мякоть плотная, беловатая, под кожицей лилового оттенка, без особого запаха.

Употребление – считается съедобным грибом, используется свежим (отваривание около 15 минут).

293. СЫРОЕЖКА ЛИЛОВАЯ (с. 202)

Russula lilacea

Растет с середины июля до октября в лиственных и хвойных лесах, редко.

Шляпка диаметром 4-8 см, сначала полушаровидная, выпуклая, затем распростертая, вдавленная, с волнистым, лопастно-бугорчатым рубчатым краем, сиреневая, розоволиловая, с более темной, иногда с оливковым оттенком серединой и более светлым краем.

Пластинки частые, приросшие, иногда вильчатые, беловатые, затем желтоватые. Споровый порошок белый.

Ножка длиной 4-6 см и диаметром 1-2 см, цилиндрическая, ровная, полая, с розово-лиловым оттенком в основании.

Мякоть хрупкая, белая, под кожицей с лиловым оттенком, без особого запаха.

Употребление – съедобный гриб, используется свежим (отваривание около 15 минут) и соленым.

294. СЫРОЕЖКА СИНЯЯ (с. 207)

Russula azurea

(сыроежка лазуревая)

Растет с середины августа до конца сентября в хвойных и смешанных (с елью) лесах, группами и одиночно, редко.

Шляпка диаметром 3-7 см, сначала выпуклая, затем распростертая, слабовдавленная, с тупым слаборубчатым краем, с мучнистой поверхностью, сине-лиловая, синяя, сиреневатая, с более темной, черно-лиловой, темно-оливковой, иногда охряно-оливковой серединой и более светлыми розоватыми краями. Кожица снимается хорошо почти со всей шляпки или на 2/3 радиуса.

Пластинки частые, приросшие или слабонисходящие, вильчатые, белые. Споровый порошок белый.

Ножка длиной 3-5 см и диаметром 1-2 см, цилиндрическая или немного вздутая, выполненная, затем полая, белая.

Мякоть среднемясистая, белая, без особого запаха.

Употребление – съедобный гриб (3-й категории), используется свежим (отваривание около 15 минут) и соленым.

295. СЫРОЕЖКА ЗОЛОТИСТО-КРАСНАЯ (с. 206)

Russula aurata

(сыроежка золотистая)

Растет с середины июля до конца сентября в лиственных и хвойных лесах, в траве и на почве, одиночно и небольшими группами, не редко.

Шляпка диаметром 5-10 см, сначала полушаровидная, выпуклая, затем выпукло-распростертая с опущенным краем, распростертая, слабовдавленная, иногда с волнистым рубчатым краем, гладкая, в молодом возрасте клейкая, красная, оранжево-красная, желто-оранжевая, с более светлой желтоватой серединой, иногда ярко-красная, оранжевая с желтыми размытыми пятнами в середине. Кожица снимается плохо, только с края шляпки.

Пластинки частые, почти свободные, беловатые, кремовые, бледно-желтые, затем желтые, особенно у конца пластинок. Споровый порошок желтый.

Ножка длиной 3-8 см и диаметром 1-2 см, цилиндрическая, ровная, сплошная, затем выполненная, желтоватая.

Мякоть хрупкая, в ножке ватообразная, белая, затем желтоватая, без особого запаха.

Употребление – хороший съедобный гриб (3-й категории), используется свежим (отваривание около 15 минут) и соленым.

296. СЫРОЕЖКА ЛАЙКОВАЯ (с. 199)

Russula alutacea

(сыроежка зелено-красная)

Растет с середины июля до конца сентября в лиственных и смешанных (с березой, дубом) лесах, реже в хвойных, одиночно и небольшими группами, не редко.

Шляпка диаметром 6-15 см, сначала выпуклая, затем выпукло-распростертая с опущенным краем, распростертая, вдавленная, с тупым гладким краем, розово-красная, красная, красно-пурпурная с неровными крупными желто-пурпурными, оливково-пурпурными пятнами в середине, выцветающая до кремово-желтоватой с более темными пятнами. Кожица хорошо снимается до половины шляпки.

Пластинки редкие, широкие, толстые, беловатые, кремовые, затем желто-охряные. Споровый порошок ярко-охряный.

Ножка длиной 3-8 см и диаметром 1-3 см, цилиндрическая или суженная к основанию, плотная, внутри выполненная, белая, иногда с розоватым оттенком вверху.

Мякоть плотная, в ножке рыхлая, ватообразная, белая, под кожицей желтоватая.

Употребление – съедобный гриб (3-й категории), используется свежим (отваривание около 15 минут) и соленым.

297. СЫРОЕЖКА СЕРЕЮЩАЯ (с. 208)

Russula decolorans

(сыроежка выцветающая)

Растет с середины июля до конца сентября во влажных хвойных (чаще сосновых) лесах, во мху и черничниках, группами и одиночно, не часто.

Шляпка диаметром 5-10 (до 15) см, сначала полушаровидная, затем выпуклая, позднее распростертая, слабовдавленная, с тупым гладким или рубчатым краем, клейкая у молодых грибов, затем сухая, кирпично-оранжевая, желто-оранжевая, желто-коричневатая, неравномерно выцветающая до грязно-серой. Кожица снимается хорошо до половины шляпки.

Пластинки средней частоты, тонкие, широкие, приросшие, часто вильчатые, белые, затем желтоватые, позднее грязно-серые. Споровый порошок бледно-охряный.

Ножка длиной 6-10 см и диаметром 1-2 см, цилиндрическая, иногда суженная к основанию, плотная, морщинистая, сплошная, беловатая, затем серая.

Мякоть мясистая, плотная, в ножке рыхлая, белая, затем сероватая, позднее грязно-серая, с приятным запахом, немного горьковатая у молодых грибов, на срезе сереет.

Употребление – съедобный гриб (3-й категории), используется свежим (после отваривания около 15-20 минут) во вторых блюдах, соленым и маринованным. Лучше собирать молодые грибы с твердой, нераспростертой и яркой шляпкой.

298. СЫРОЕЖКА ЖЕЛТАЯ (с. 195)

Russula claroflava (Syn: Russula flava)

(сыроежка светло-желтая, сыроежка бледно-желтая)

Растет с середины июля до конца сентября в сырых лиственных (с березой), в сосново-березовых лесах, по окраинам болот, во мху и черничниках, одиночно и небольшими группами, не редко, чаще встречается в северных регионах лесной зоны.

Шляпка диаметром 5-10 (до 12) см, сначала полушаровидная, затем выпукло-распростертая, распростертая, иногда слабо вдавленная, гладкая, сухая, с тупым, иногда рубчатым краем, ярко-желтая, лимонно-желтая, бледно-желтая, с более светлым краем. Кожица хорошо снимается только по краю.

Пластинки средней частоты, почти свободные, белые или желтоватые, на изломе сереющие. Споровый порошок бледно-желтый.

Ножка длиной 3-6 см и диаметром 1-2 см, цилиндрическая, ровная, плотная, сначала сплошная, затем выполненная, белая, затем грязно-сероватая.

Мякоть сначала плотная, затем рыхлая, ломкая, белая, на срезе сереет, затем темнеет, без особого запаха.

Употребление – хороший съедобный гриб (3 категории), используется свежим (отваривание около 10-15 минут) и соленым. При отваривании мякоть темнеет. Лучше собирать молодые грибы с плотной мякотью.

Сходство со съедобной золотисто-желтой сыроежкой, от которой отличается большими размерами, светлыми беловатыми пластинками и сереющей мякотью.

299. СЫРОЕЖКА ЗОЛОТИСТО-ЖЕЛТАЯ (с. 206)

Russula lutea

(сыроежка красно-желтая)

Растет с середины июля до октября в лиственных и широколиственных лесах, реже в хвойных, одиночно и небольшими группами, часто.

Шляпка диаметром 2-6 см, сначала полушаровидная, затем распростертая, вдавленная, клейкая, в сухую погоду блестящая, с тонким рубчатым краем, ярко-желтая, темно-желтая, оранжево-желтая, с более темной серединой, иногда с оранжевым оттенком по краю. Кожица снимается хорошо.

Пластинки средней частоты, слабоприросшие, часто с перемычками, сначала белые, затем желто-охряные, оранжево-охряные. Споровый порошок охряно-желтый.

Ножка длиной 3-8 см и диаметром около 1 см, цилиндрическая, ровная, полая внутри, белая, иногда розоватая.

Мякоть тонкая, рыхлая, белая.

Употребление – съедобный гриб (4-й категории), используется свежим (отваривание около 10-15 минут).

Сходство со съедобной желтой сыроежкой, от которой отличается темно-желтыми, охряными пластинками и меньшим размером.

300. СЫРОЕЖКА БЛЕДНО-ОХРИСТАЯ (с. 204)

Russula ochroleuca

(сыроежка охристая, сыроежка бледно-желтая, сыроежка охряно-желтая)

Растет с конца августа до октября (массово с конца сентября) в хвойных (еловых) и сырых широколиственных (с

березой, дубом) лесах, во мху и на подстилке, редко, чаще в более южных регионах.

Шляпка диаметром 6-8 (до 10) см, сначала полушаровидная, выпуклая с загнутым краем, затем выпукло-распростертая, плоско-распростертая, слабовдавленная, с рубчатым или гладким краем, гладкая, клейкая, в сухую погоду матовая, темно-желтая, желто-охряная, бледно-охряная, с более светлым краем. Кожица хорошо снимается только с края шляпки.

Пластинки частые, тонкие, узкие, почти свободные, часто вильчатые, белые, желтоватые, кремовые. Споровый порошок кремовый.

Ножка длиной 4-7 см и диаметром 1-2 см, цилиндрическая, плотная, сухая, слегка морщинистая, сплошная, затем выполненная, белая, желтоватая.

Мякоть плотная, твердая, ломкая, белая, под кожицей желтоватая, на срезе чуть темнеет, без особого запаха, с едким вкусом.

Употребление – съедобный (3-й категории), по другим сведениям, несъедобный или условно съедобный гриб, используется свежим (после отваривания 15 минут) и соленым.

301. СЫРОЕЖКА ЖЕЛЧНАЯ (с. 205)

Russula fellea

Растет с середины июля до конца сентября в лиственных (с березой) и широколиственных лесах, реже в хвойных (еловых), встречается редко.

Шляпка диаметром 4-8 см, сначала выпуклая, затем выпукло-распростертая, вдавленная, с тупым рубчатым краем, клейкая, желтая, бледно-желтая, беловатая, с желто-бурой серединой. Кожица хорошо снимается только с края шляпки.

Пластинки частые, тонкие, приросшие, нередко вильчатые, беловатые, затем желтоватые. Споровый порошок желтоватый.

Ножка длиной 5-6 см и диаметром 1-2 см, плотная, крепкая, ровная, внутри выполненная, затем ячеистая, беловатая, затем с желто-охряным основанием.

Мякоть плотная, беловатая или желтоватая, палевая, с медовым запахом и едко-горьким вкусом.

Употребление – съедобный гриб (3-й категории), используется только соленым (после отваривания 15-20 минут).

302. СЫРОЕЖКА ЦЕЛЬНАЯ (с. 207)

Russula integra

(сыроежка замечательная)

Растет с середины июля до конца сентября в лиственных и хвойных (с сосной) лесах, группами, редко, чаще в более южных регионах.

Шляпка диаметром 6-10 см, сначала полушаровидная, плотная, затем распростертая, вдавленная, с волнисто-изогнутым, растрескавшимся рубчатым краем, гладкая, клейкая, блестящая, темно-красная, лилово-бурая с красноватым краем и буро-охряной серединой, красно-коричневая, с оливковым или шоколадным оттенком. Кожица хорошо снимается до середины.

Пластинки частые, тонкие, приросшие, почти свободные, беловатые, кремовые, затем желто-охряные. Споровый порошок светло-охряный.

Ножка длиной 3-8 см и диаметром 1-3 см, цилиндрическая, расширенная к основанию, гладкая, ломкая, полая внутри, белая, иногда с ржавыми пятнами.

Мякоть мясистая, твердая у молодых грибов, позднее ломкая, белая, затем желтоватая.

Употребление – хороший съедобный гриб (3-й категории), используется свежим (отваривание около 15 минут) и соленым.

Сходство с едкой пурпурно-коричневой сыроежкой, от которой отличается белой ножкой без красноватых оттенков.

303. СЫРОЕЖКА БУРЕЮЩАЯ (с. 206)

Russula xerampelina

(сыроежка ароматная)

Растет с середины июля до октября в хвойных (сосновых и еловых), лиственных (березовых и дубовых) лесах, небольшими группами и одиночно, не редко.

Шляпка диаметром 4-8 см, сначала полушаровидная, выпуклая, затем выпукло-распростертая, распростертая, иногда лопастно-изогнутая, с тонким гладким или рубчатым краем, клейкая в молодом возрасте, затем сухая, матовая,

различно окрашенная (несколько разновидностей): винно-красная, бордовая, красно-пурпуровая, красно-коричневая, фиолетово-пурпурная, розово-бурая с оливковым оттенком, с более темной бурой и черно-бурой серединой или оливково-зеленая, буро-оливковая, с темной, бурой серединой или желто-оливковая, желтовато-коричневая, желто-бурая, светло-зелено-оливковая с более темной бурой серединой, иногда с фиолетовым краем. Кожица снимается плохо у бордовой разновидности и хорошо у остальных.

Пластинки частые, приросшие или свободные, беловатые, затем желтоватые, кремовые, позднее желтовато-бурые, при надавливании буреют. Споровый порошок бледно-охряный.

Ножка длиной 3-7 см и диаметром 1-2 см, цилиндрическая, гладкая или морщинистая, плотная, сплошная, затем выполненная, полая, беловатая, часто розоватая, иногда почти вся красноватая, при надавливании буреет.

Мякоть плотная, в молодости твердая, беловатая, затем желтоватая, позднее буроватая, с заметным селедочным запахом, особенно у зрелых грибов и в основании ножки (характерный признак), на срезе буреет.

Употребление – съедобный гриб (3-й категории), используется соленым, маринованным, иногда свежим после отваривания около 15-20 минут. Неприятный запах практически полностью вываривается. Во время отваривания, правда, надо потерпеть, но кому-то может понравится. Некоторые специалисты оценивают гриб как деликатесный из-за приятного вкуса, а запах сравнивают с омаром.

Добавление. Различают несколько разновидностей по окраске и месту обитания.

Сыроежка буреющая бордовая (Russula xerampelina var. rubra) с красно-бордовой, пурпуровой шляпкой, иногда с оливковым оттенком и бурой серединой, с желтоватыми пластинками и беловатой или розоватой ножкой, растущая в хвойных (чаще еловых) и дубовых (более светлые розово-бурые шляпки) лесах.

Сыроежка буреющая оливковая (Russula xerampelina var. eleaodes) с темно-буро-оливковой шляпкой, желто-охряными пластинками, беловатой или розоватой ножкой, растущая редко в сосновых лесах.

Сыроежка буреющая светло-оливковая (Russula xerampelina var. olivascens) с желто-оливково-бурой шляпкой, растущая в березовых лесах.

Сыроежка буреющая красноножковая (Russula xerampelina var. erythropus) с полностью красноватой ножкой и темно-красной шляпкой, растущая в хвойных (чаще сосновых) лесах.

304. СЫРОЕЖКА ДЕВИЧЬЯ (с. 204)

Russula puellaris

Растет с середины августа до октября в хвойных и реже в лиственных лесах, группами и одиночно, часто.

Шляпка диаметром 3-5 см, сначала выпуклая, затем распростертая, иногда слабовдавленная, с тонким рубчатым краем, желтовато-серая, коричневато-серая, с лиловым или розоватым оттенком и с темной бурой серединой.

Пластинки частые, тонкие, приросшие, белые, затем желтые, охряно-желтые. Споровый порошок светло-охряный.

Ножка длиной 3-5 см и диаметром около 1 см, цилиндрическая, немного расширенная к основанию, выполненная, затем полая, ломкая, беловатая или желтоватая.

Мякоть тонкая, ломкая, беловатая, желтоватая, без особого запаха.

Употребление – съедобный гриб, используется свежим (отваривание около 10-15 минут).

305. СЫРОЕЖКА РОДСТВЕННАЯ (с. 196)

Russula consorbina

Растет с конца июля до конца сентября в хвойных (еловых) и смешанных лесах, во мху, группами и одиночно, не часто.

Шляпка диаметром 5-10 см, сначала полушаровидная, затем выпукло-распростертая, слабовдавленная, с гладким или рубчатым краем, толстая, клейкая, серо-бурая с оливковым оттенком, серо-оливковая или буро-оливковая, с более темной бурой серединой. Кожица хорошо снимается до половины шляпки.

Пластинки частые, толстые, приросшие, белые, затем кремовые, серые, иногда с каплями жидкости и пятнами на их месте после высыхания. Споровый порошок кремовый.

Ножка длиной 5-8 см и диаметром 1-2 см, цилиндрическая, расширенная к основанию, морщинистая, плотная, сплошная, затем выполненная, белая, затем сероватая.

Мякоть плотная, ломкая, белая, под кожицей серая, позднее вся серая, без особого запаха, с очень едким вкусом.

Употребление – съедобный или условно съедобный (по некоторым зарубежным сведениям, несъедобный из-за едко-горького вкуса) гриб (3-й категории), используется соленым, иногда свежим после отваривания 20 минут. Некоторые грибники перед отвариванием вымачивают около 4 часов.

306. ВАЛУЙ (с. 208)

Russula foetens

(сопливик, бычок, кулачок)

Растет с начала июля до октября (массово с середины июля до середины сентября) в лиственных, смешанных (с березой) лесах, реже в хвойных, на краю леса, на опушках, в траве и на подстилке, на почве, большими группами и одиночно, часто, ежегодно.

Шляпка диаметром 4-10 (до 15) см, сначала полушаровидная, почти шаровидная, с прижатым к ножке краем, слизистая, затем выпуклая с опущенным рубчатым краем, клейкая, позднее выпукло-распростертая, иногда распростертая и вдавленная в середине, бугорчато-изогнутая, с сильнорубчатым, бороздчатым, иногда растрескавшимся краем, сухая или слабоклейкая, желто-коричневая, рыже-коричневая, охряно-коричневая с более светлым краем, часто изъеденная насекомыми и слизнями.

Пластинки редкие, узкие, часто вильчатые, приросшие, сначала желтоватые, затем охряно-желтые, часто с каплями прозрачной жидкости и бурыми пятнами на их месте после высыхания. Споровый порошок белый или бледно-желтый.

Ножка длиной 3-8 см и диаметром 2-3 см, вздутая или цилиндрическая, часто суженная к основанию, сначала выполненная, затем ячеистая или полая с ржавой внутренней полостью, беловатая, желтоватая, в основании буроватая.

Мякоть плотная, твердая, белая, затем желтоватая, у зрелых грибов ломкая, с неприятным селедочным запахом и с горьким вкусом.

Употребление – съедобный или условно съедобный гриб (по мнению зарубежных специалистов, несъедобный или даже ядовитый, у нас – 3-й категории), используется соленым и маринованным после вымачивания в течение 2-3 суток и отваривания около 20-25 минут. Собирать лучше молодые шаровидные грибы с коротко, под шляпку подрезанной ножкой, у них почти нет неприятного запаха. Вкусны в соленом виде, но не всем могут понравиться их скользкие шляпки.

307. ПОДГРУЗДОК БЕЛЫЙ (с. 210)

Russula delica

(сухой груздь, сухарь, подгруздь)

Растет с середины июля до октября в лиственных и смешанных (с березой, осиной, дубом) лесах, реже в хвойных (с елью), группами, не редко, ежегодно.

Шляпка диаметром 5-10 (до 15) см, сначала выпуклая с завернутым краем, затем вдавленная, воронковидная с опущенным, позднее с поднятым, иногда волнистым краем, в молодости слабовойлочная, затем гладкая, сухая, матовая, белая, грязно-белая, с желтоватыми, охристыми пятнами, желтоватая, с многочисленными налипшими частицами земли и мусора.

Пластинки частые, узкие, тонкие, иногда вильчатые, приросшие или слабонисходящие, беловатые с зеленовато-голубым, бирюзовым оттенком (характерный признак), иногда с зеленоватым отливом, заметным только при наклонах шляпки. Споровый порошок белый.

Ножка короткая, длиной 2-4 см и диаметром 1-3 см, цилиндрическая, иногда суженная, сплошная, затем полая, белая, беловатая, позднее буроватая.

Мякоть плотная, белая, без особого запаха, без млечного сока.

Употребление – съедобный гриб (2-й категории), используется соленым после отваривания в течение 15-20 минут. Некоторые грибники солят сухим способом.

Сходство со съедобной скрипицей, от которой отличается отсутствием млечного сока и частыми голубовато-зеленоватыми пластинками (у скрипицы редкие, желтоватые). От съедобного груздя перечного с частыми пластинками отличается отсутствием млечного сока и зеленоватым оттенком пластинок.

308. ПОДГРУЗДОК ЧЕРНЫЙ (с. 209)

Russula adusta

(сыроежка черная, чернушка)

Растет с начала июля до октября в лиственных (с березой), хвойных и смешанных (с сосной) лесах, на светлых местах, полянах, вдоль тропинок, группами, не редко, ежегодно. Чаще встречается в более северных лесных регионах.

Шляпка диаметром 5-10 (до 15) см, сначала выпуклая, затем выпукло-распростертая с загнутым, позднее поднятым краем, слабовдавленная, иногда ворончатая, часто сильно волнисто-изогнутая, клейкая, сначала палевая, бледно-коричневатая, серовато-коричневатая, затем грязно-буроватая, коричневая, буро-коричневая, темнее в середине, со светлым, почти белым краем, с многочисленными налипшими частицами земли и мусора.

Пластинки средней частоты, слабонисходящие, сначала беловатые, затем грязно-серые, с темными коричневыми и черными пятнами, на вкус острые, при надавливании темнеют. Споровый порошок белый.

Ножка короткая, длиной 3-5 см и диаметром 2-3 см, цилиндрическая, плотная, сплошная, затем выполненная, беловатая, затем сероватая, при надавливании темнеет.

Мякоть плотная, затем рыхлая в ножке, ломкая, белая, затем сероватая, на срезе сереет и темнеет почти до черной, у старых грибов почти черная со слабым неприятным кисловатым запахом, очень часто червивеет начиная с ножки.

Употребление – съедобный или условно съедобный гриб (4-й категории), используется соленым, иногда (после тщательной промывки!) маринованным (после отваривания около 15-20 минут). Перед отвариванием некоторые грибники вымачивают, чтобы смягчить едкость пластинок. В заготовках чернеет.

Добавление. Собирать следует молодые грибы, и не потому, что они приятнее пахнут, а потому, что найти крупный и не червивый гриб почти невозможно. Старые грибы бывают окончательно черными и насквозь изъеденными, гниют неделю – другую, оставаясь на траве черной горсткой. Существует еще три вида подгруздков с чернеющей мя-

котью: подгруздок чернеющий (смотри далее), **подгруздок черно-белый** (Russula albonigra) с белесой, грязно-сероватой шляпкой и быстро чернеющей мякотью, редко встречающийся осенью в березовых и еловых лесах; **подгруздок частопластинчатый** (Russula densifolia) с буро-коричневой шляпкой и очень частыми пластинками (характерный признак) с краснеющей, а затем чернеющей мякотью и жгучим вкусом, редко встречающийся осенью в хвойных и широколиственных лесах. Все они используются в соленом виде.

309. ПОДГРУЗДОК ЧЕРНЕЮЩИЙ (с. 228)

Russula nigricans

(сыроежка чернеющая)

Растет с середины июля до октября в хвойных (с елью), смешанных, лиственных и широколиственных (с березой, дубом) лесах, группами, редко.

Шляпка диаметром 5-15 (до 20) см, сначала выпуклая с завернутым краем, затем распростертая, вдавленная, клейкая, серовато-коричневатая, позднее грязно-буроватая, коричневая, буро-коричневая, темнее в середине, с более светлым краем, с многочисленными налипшими частицами земли и мусора, похожая на предыдущий вид.

Пластинки редкие, толстые, приросшие, сначала желтоватые, затем коричневатые с розоватым оттенком, позднее буроватые и почти черные. Споровый порошок белый.

Ножка длиной 3-8 см и диаметром 2-3 см, цилиндрическая, твердая, сначала светлая, беловатая, затем буреющая, грязно-коричневатая и чернеющая.

Мякоть толстая, плотная, позднее ломкая, светлая, на срезе сначала быстро краснеет (кирпично-красный цвет), затем чернеет, с острым вкусом, часто червивеет.

Употребление – съедобный или условно съедобный гриб (4-й категории), используется соленым (после отваривания около 20 минут). В солении чернеет.

Сходство с подгруздком черным и подгруздком частопластинчатым (смотри предыдущий вид), от которых отличается покраснением мякоти и редкими пластинками соответственно.

Род Млечник

Характерный признак млечников (груздевых) – наличие так называемого млечного сока (обычно хорошо заметного) на срезе или на пораненных пластинках.

Часто сок изменяет свой цвет на воздухе, нередко бывает горьким и едким, определяя вкус всего гриба (исключение составляют безусловно съедобные рыжик и молочай). Поэтому млечники используют после вымачивания и отваривания в соленом виде. В России такие заготовки издавна очень популярны, а в зарубежной Европе нелюбимы. Многие млечники там считаются несъедобными или ядовитыми.

310. ГРУЗДЬ НАСТОЯЩИЙ (с. 215)

Lactarius resimus

(груздь белый, груздь сырой)

Растет с конца июля до конца сентября (массово с начала августа до середины сентября) в лиственных и смешанных (с березой) лесах, в березняках, сосново- и елово-березовых лесах, на песчаных почвах, группами и колониями, редко. Образует микоризу с березой.

Шляпка диаметром 7-15 (до 20) см, сначала выпуклая, с завернутым пушистым краем, незаметная под лиственным опадом, затем распростертая, слабовдавленная, широко ворончатая, с завернутым или опущенным лохматым, волокнистым краем (характерный признак), слизистая, мокрая, плотная, белая, кремовая, со слабозаметными водянистыми концентрическими зонами, иногда с бурыми пятнами, позднее желтоватая, с прилипшими остатками почвы и мусора.

Пластинки средней частоты, широкие, слабонисходящие, белые с желтоватым краем, затем желтоватые. Споровый порошок желтоватый.

Ножка короткая, длиной 3-6 см и диаметром 2-3 см, цилиндрическая, гладкая, выполненная, затем полая, белая с рыжеватым основанием, иногда с желтоватыми углублениями.

Мякоть толстая, плотная, белая, с острым запахом. Млечный сок обильный, едкий, белый, на воздухе желтеет.

Употребление – съедобный или условно съедобный гриб (1 категории), используется соленым (отваривание около 10-15 минут). Некоторые грибники перед отвариванием вымачивают грузди 2-3 дня в холодной воде. В солении грибы имеют голубоватый цвет. Зарубежные микологи не разделяют русского восторга по поводу вкуса груздей, считая их маловкусными или вообще несъедобными.

311. ГРУЗДЬ ЖЕЛТЫЙ (с. 214)

Lactarius scrobiculatus

(подгруздь желтый)

Растет с конца июля до начала октября (массово с середины августа до конца сентября) в хвойных (еловых, сосновых) и смешанных лесах, иногда во влажных местах, группами, не часто. Образует микоризу с елью и березой. Чаще встречается в северных лесных регионах.

Шляпка диаметром 6-15 (до 20) см, выпуклая с завернутым краем, затем распростертая, вдавленная, ворончатая, с завернутым или опущенным мохнатым краем, гладкая или войлочная, слизистая или клейкая, ярко-желтая или грязно-желтая, с более темными концентрическими зонами, позднее желто-охряная.

Пластинки частые, узкие, тонкие, слабонисходящие, иногда с перемычками около ножки, беловатые, кремовые, затем желтоватые, с розоватым оттенком, при надавливании рыжеют. Споровый порошок желтоватый.

Ножка короткая, длиной 3-6 см и диаметром 2-3 см, цилиндрическая, иногда суженная к основанию, слизистая, сплошная, затем полая, одного цвета со шляпкой, с бурыми пятнами и углублениями, с опушенным основанием.

Мякоть толстая, плотная, белая, на срезе желтеет, без особого запаха. Млечный сок едкий, белый, на воздухе в сухую погоду ярко желтеет.

Употребление – съедобный или условно съедобный (1-й категории), используется соленым (отваривание около 10-15 минут), то есть аналогично белому груздю.

Сходство со съедобным синеющим груздем, от которого отличается кремовыми пластинками и желтоватым млечным соком (без лилового оттенка).

312. ГРУЗДЬ СИНЕЮЩИЙ (с. 214)

Lactarius repraesentaneus

(груздь желтый синеющий, груздь золотисто- желтый лиловеющий, груздь собачий)

Растет с начала августа до середины октября в хвойных, смешанных лесах (с елью, березой, по некоторым сведениям, с ивой), иногда в сырых местах, одиночно и группами, редко.

Шляпка диаметром 6-15 см, выпуклая с завернутым краем, затем распростертая, вдавленная, ворончатая, с завернутым или опущенным мохнатым краем, волокнисто-чешуйчатая, слизистая в сырую погоду, с еле заметными зонами или без них, ярко-желтая или желтая, при надавливании лиловеет.

Пластинки средней частоты, узкие, слабонисходящие, иногда вильчатые, бледно-желтые с лиловым оттенком, при надавливании лиловеют. Споровый порошок желтоватый.

Ножка длиной 5-8 см и диаметром 1-3 см, цилиндрическая, часто суженная к основанию, клейкая в сырую погоду, выполненная, затем полая, светло-желтая с буроватыми углублениями.

Мякоть толстая, плотная, кремовая, желтовато-буроватая. Млечный сок обильный, белый, на воздухе быстро лиловеет.

Употребление – съедобный или условно съедобный гриб (2-й категории), используется соленым, аналогично белому груздю. Некоторые грибники (после отваривания) используют в свежем виде для жарки.

Сходство с желтым груздем, от которого отличается лиловым оттенком пластинок и лиловеющим млечным соком.

313. ГРУЗДЬ ЧЕРНЫЙ (с. 216)

Lactarius necator (Syn: Lactarius turpis)

(груздь оливково-черный, чернушка, черныш, дуплянка черная, цыган)

Растет с середины июля до середины октября (массово с середины августа до конца сентября) в хвойных (с елью) и смешанных лесах (с березой), во мху, на подстилке, в траве, в светлых местах, у лесных дорог, группами, часто, ежегодно. Образует микоризу с березой.

Шляпка диаметром 5-15 см, сначала выпуклая с завернутым бархатистым краем, затем распростертая, слабовдавленная, с опущенным краем, позднее слабоворончатая с прямым краем, слизистая или клейкая, оливково-коричневая, желто-бурая, с темно-бурой, почти черной серединой, иногда с более темными концентрическими зонами.

Пластинки частые, тонкие, узкие, иногда вильчатые, слабонисходящие, беловатые, желтоватые, затем желтовато-охряные, с темно-бурыми пятнами. Споровый порошок бледно-кремовый.

Ножка длиной 3-6 см и диаметром 1-3 см, цилиндрическая, иногда суженная к основанию, гладкая, слизистая, сплошная, затем ячеистая, полая, одного цвета со шляпкой, вверху светлее, иногда с углублениями.

Мякоть плотная, ломкая, белая, на срезе сереет. Млечный сок обильный, горький, едкий, белый.

Употребление – съедобный или условно съедобный гриб (3-й категории), используется соленым со специями (вымачивание 2-3 дня и отваривание около 20 минут), иногда свежим во вторых блюдах. В соленом виде окрашивается в лилово-темно-красный, фиолетово-бордовый цвет. Собирать лучше молодые грибы с завернутым или опущенным краем и светлыми пластинками. В зарубежной литературе считается несъедобным, иногда ядовитым, в крайнем случае маловкусным.

314. ГРУЗДЬ ДУБОВЫЙ (с. 213)

Lactarius insulsus

(рыжик дубовый)

Растет с середины июля до последней декады сентября в лиственных (с дубом, орешником) лесах, на глинистой почве, группами, редко.

Шляпка диаметром 8-15 (до 20) см, сначала выпуклая с завернутым краем, затем распростертая, слабовдавленная, с прямым, иногда волнистым, слабопушистым краем, мокрая, рыжая, желто-оранжевая, грязно-желтая, с более темными концентрическими зонами.

Пластинки редкие, слабонисходящие, беловатые, кремовые, затем бледно-охряные. Споровый порошок желтоватый.

Ножка длиной 4-6 см и диаметром 2-3 см, цилиндрическая, расширенная к основанию, сплошная, затем полая, грязно-желтая, обычно с темными углублениями.

Мякоть толстая, мясистая, ломкая, едкая, желтоватая, кремовая. Млечный сок едкий, белый, на воздухе не изменяется.

Употребление – съедобный гриб (2-й категории), используется соленым после отмачивания 2-3 дня и отваривания около 15 минут.

315. **ГРУЗДЬ ОСИНОВЫЙ** (с. 213)

Lactarius controversus

(груздь тополевый)

Растет с середины июля до конца октября в лиственных (с осиной) лесах, в тополевых посадках, в сырых местах, одиночно и группами, редко.

Шляпка диаметром 8-12 (до 20) см, сначала выпуклая с опушенным, завернутым краем, затем выпукло-распростертая, слабовдавленная, с тонким загнутым краем, гладкая, клейкая, белая, беловатая, с розоватыми пятнами, со слабыми узкими водянистыми концентрическими зонами.

Пластинки частые, тонкие, иногда вильчатые, слабонисходящие, белые с розовым оттенком. Споровый порошок белый или розоватый.

Ножка длиной 2-5 см и диаметром 2-3 см, цилиндрическая, часто суженная к основанию, гладкая, сплошная, беловатая или розоватая.

Мякоть толстая, плотная, ломкая, беловатая, под кожицей розоватая, с острым вкусом. Млечный сок обильный, едкий, белый, на воздухе цвета не изменяет.

Употребление – съедобный гриб (2-й категории), используется соленым после вымачивания 1-2 дня и отваривания около 10-15 минут, реже в свежем виде во вторых блюдах. Некоторые грибники применяют многократное отваривание (3 раза по 10 минут) с промывкой.

316. **ГРУЗДЬ ПЕРЕЧНЫЙ** (с. 212)

Lactarius piperatus

Растет с середины июля до октября (массово в августе и в начале сентября) в лиственных и широколиственных (с бе-

резой, дубом и орешником) лесах, реже в хвойных, группами, встречается не редко.

Шляпка диаметром 6-15 см, сначала выпуклая с завернутым краем, затем распростертая, вдавленная, с загнутым краем, позднее ворончатая, с прямым или опущенным, иногда растрескавшимся или волнистым краем, гладкая, сухая, матовая, белая, кремовая, позднее с желтоватыми и буроватыми пятнами и пятнышками, без концентрических зон.

Пластинки очень частые (характерный признак), узкие, иногда вильчатые, приросшие или слабонисходящие, беловатые, кремовые, желтоватые. Споровый порошок белый.

Ножка длиной 5-8 см и диаметром 1-3 см, цилиндрическая, иногда суженная к основанию, сухая, матовая, выполненная, белая, грязно-белая, иногда с углублениями.

Мякоть толстая, плотная, беловатая, на воздухе иногда слабо зеленеет или желтеет. Млечный сок обильный, едкий, белый, на воздухе становится серо-зеленоватым.

Употребление – съедобный или условно съедобный гриб (4-й категории), используется соленым, реже в свежем виде во вторых блюдах (после вымачивания 2-3 дня и отваривания около 20 минут).

Сходство со съедобным пергаментным груздем, от которого отличается гладкой поверхностью шляпки, зеленеющим на воздухе млечным соком и более короткой ножкой. От съедобного подгруздка белого, имеющего тоже частые пластинки, отличается наличием млечного сока, от съедобной скрипицы отличается частыми и более светлыми пластинками.

317. **ГРУЗДЬ ПЕРГАМЕНТНЫЙ** (с. 212)

Lactarius pergamenus

Растет с середины августа до конца сентября в хвойных и лиственных лесах, группами, редко.

Шляпка диаметром 6-15 см, сначала выпуклая с завернутым краем, затем распростертая, вдавленная, ворончатая, слабоморщинистая или гладкая, белая, затем желтоватая, с желтоватыми и охряными пятнами.

Пластинки очень частые, приросшие или слабонисходящие, белые, желтоватые. Споровый порошок белый.

Ножка длинная, 8-12 см и диаметром 1-3 см, цилиндрическая или суженная к основанию, плотная, гладкая, белая.

Мякоть толстая, плотная, белая. Млечный сок обильный, едкий, белый, на воздухе цвета не изменяет.

Употребление – съедобный гриб, используется в соленом виде (после вымачивания в течение 1 суток и отваривания около 15 минут).

Сходство со съедобным перечным груздем, от которого отличается шляпкой с морщинками и не изменяющим цвета на воздухе млечным соком.

318. СКРИПИЦА (с. 211)

Lactarius vellereus

(груздь войлочный, скрипун, скрипуха, молочай, подскребыш, подсухарь)

Растет с самого конца июня до конца сентября (массово с середины июля до конца августа) в лиственных и смешанных (часто с березой) лесах, одиночно и группами, встречается часто, ежегодно. Образует микоризу с березой.

Шляпка диаметром 8-15 (до 20) см, сначала выпуклая с завернутым краем, затем вдавленная с загнутым или опущенным тонким гладким краем, слабобархатистая, позднее ворончатая, гладкая, сухая, матовая, твердая, беловатая, затем желтоватая, с желтоватыми, охряными пятнами, без концентрических зон. При трении шляпками одна о другую хорошо слышен специфический скрип (характерный признак).

Пластинки редкие, толстые, слабонисходящие, иногда вильчатые, беловатые, желтоватые, затем охряные с рыжими или бурыми пятнами. Споровый порошок белый.

Ножка длиной 2-6 (до 10) см и диаметром 2-3 см, цилиндрическая или суженная к основанию, войлочная, матовая, плотная, сплошная, беловатая, желтоватая, с охряными пятнами.

Мякоть толстая, плотная, жесткая, сухая, беловатая, затем желтоватая, на срезе желтеет, со специфическим запахом и жгучим вкусом. Млечный сок обильный, едкий, белый, на воздухе цвета не изменяет или слабо желтеет. Гриб редко бывает червивым.

Употребление – съедобный гриб низкого качества (4-й категории), используется в соленом виде (после вымачивания

2-3 дня и отваривания около 20 минут). Даже молодые грибы бывают безвкусными, сухими и твердыми.

Сходство с другими млечниками белого цвета (перечным, пергаментным груздем), от которых отличается редкими желто-охряными пластинками и характерным скрипом шляпок. От белого подгруздка отличается наличием млечного сока.

319. ВОЛНУШКА РОЗОВАЯ (с. 218)

Lactarius torminosus

(волжанка, волнянка)

Растет с конца июня до октября (массовое плодоношение из двух слоев: в конце июля и в конце августа – первой половине сентября) в лиственных и смешанных (с березой) лесах, иногда во влажных местах, группами, не редко. Образует микоризу с березой.

Шляпка диаметром 4-10 (до 15) см, сначала выпуклая с завернутым краем, затем выпукло-распростертая, слегка вдавленная, с завернутым или загнутым пушистым краем, вся волосистая, опушенная, позднее в середине почти гладкая, слабослизистая, бледно-розовая, серо-розовая, с четкими узкими концентрическими зонами кирпично-красного, красно-розового цвета, более яркими в середине, в сухую погоду выцветает до бледно-розовой, желтоватой, почти белой, от прикосновения темнеет.

Пластинки частые, узкие, иногда вильчатые, приросшие или слабонисходящие, беловатые, желтовато-кремовые. Споровый порошок белый.

Ножка длиной 4-6 см и диаметром 1-2 см, цилиндрическая или суженная к основанию, ломкая, мелкоопушенная, затем гладкая, выполненная, затем ячеистая, почти полая, одного цвета со шляпкой, но светлее нее, розоватая, кремовая, светлее вверху, иногда с темно-розовыми выемками.

Мякоть тонкая, плотная, в ножке хрупкая, позднее рыхлая, беловатая или кремовая, с острым вкусом. Млечный сок обильный, острый, горький, белый, на воздухе цвета не изменяет. Гриб редко бывает червивый.

Употребление – съедобный или условно съедобный гриб (2-й категории), используется соленым (после вымачивания 2-3 дня и отваривания около 15-20 минут), реже маринован-

ным, иногда свежим во вторых блюдах. В заготовках желтеет. По мнению центрально-европейских микологов, является ядовитым грибом: после описания страшных двухдневных мучений от резей в желудке и желудочно-кишечного расстройства со рвотой они, однако, признают, что если волнушку долго отваривать, то ее можно употреблять в пищу.

320. ВОЛНУШКА БЕЛАЯ (с. 218)

Lactarius pubescens

(белянка, белянка пушистая)

Растет с начала августа до октября в лиственных и смешанных лесах, в молодых березах, в сырых местах, около болот, редко в сырых хвойных лесах, по обочинам дорог; группами, встречается редко, чаще в западных лесных регионах.

Шляпка диаметром 4-6 см, сначала выпуклая с завернутым краем, затем выпукло-распростертая, слегка вдавленная, с завернутым или загнутым слабоопушенным краем, вся опушенная, позднее в середине почти гладкая, сухая или слизистая, беловатая, кремовая, с желтоватой, палевой серединой, размытой пятнами, без выраженных зон.

Пластинки частые, узкие, иногда вильчатые, приросшие или слабонисходящие, беловатые, палевые, кремовые. Споровый порошок белый или кремовый.

Ножка короткая, длиной 2-4 см и диаметром 1-2 см, цилиндрическая или суженная к основанию, ломкая, мелкоопушенная, затем гладкая, выполненная, затем ячеистая, почти полая, розоватая, кремовая, палевая.

Мякоть тонкая, в ножке хрупкая, позднее рыхлая, беловатая или кремовая, с острым вкусом. Млечный сок обильный, острый, горький, белый, на воздухе цвета не изменяет.

Употребление – съедобный или условно съедобный гриб (2-й категории), используется, как волнушка розовая. По мнению европейских микологов, несъедобен или ядовит.

321. РЫЖИК НАСТОЯЩИЙ (с. 219)

Lactarius deliciosus (Syn: Lactarius deterrimus)

(рыжик деликатесный, рыжик обыкновенный)

Растет с первой декады июля до середины октября (массовое плодоношение в два слоя: в последнюю декаду июля –

первую декаду августа и в последнюю декаду августа – первую декаду сентября) в молодых еловых лесах, в молодых посадках ели, в светлых, иногда влажных местах, в траве и во мху (еловая форма) или в молодых сосновых лесах, в редких светлых борах, на песчаной почве, в сухих местах (сосновая форма), группами и колониями, не редко. Образует микоризу с елью, сосной и др.

Шляпка диаметром 3-10 (до 15) см, сначала полушаровидная, бархатистая, затем выпуклая с завернутым краем, выпукло-распростертая, слабовдавленная, с опущенным тонким краем, позднее ворончатая с прямым тонким краем, гладкая, сырая или клейкая, рыжевато-оранжевая с зеленоватыми пятнами, охряно-зеленоватая, серо-оливковая, с более темными красно-бурыми или сине-оливковыми тонкими зонами и пятнами (еловая форма) или рыжая, оранжево-красноватая, желто-оранжевая с более темными красно-коричневыми узкими зонами, иногда выцветающая до грязно-желтоватой, белесой (сосновая форма).

Пластинки частые, узкие, тонкие, приросшие, затем слабонисходящие, желтовато-оранжевые, затем ярко-оранжевые, от прикосновения зеленеющие, становятся темно-оливковыми. Споровый порошок желтый.

Ножка длиной 4-6 см и диаметром 1-2 см, цилиндрическая или суженная к основанию, ломкая, выполненная, затем ячеистая, почти полая, одного цвета со шляпкой или светлее нее, с темно-зелеными пятнами и с оранжевыми углублениями, вверху под пластинками светлее, от прикосновения зеленеет.

Мякоть плотная, желто-оранжевая, в ножке ломкая, беловатая, на срезе быстро краснеет, затем зеленеет. Млечный сок обильный, не едкий, сладковатый, терпкий с фруктовым ароматом, оранжево-желтый или оранжево-красный, на воздухе медленно зеленеет.

Употребление – безусловно съедобный гриб (1-й категории), используется свежим (после ошпаривания кипятком), соленым (сухим способом готов к употреблению через 7-15 дней), маринованным. В заготовках зеленеет (еловая форма). После употребления окрашивает мочу в красный цвет. Один из немногих млечников, признанных съедобным в Средней Европе. Один из самых питательных (в соленом виде

калорийнее куриных яиц и мяса, цельного молока, сушеных березовиков и маринованных белых) грибов, один из самых легко усваиваемых организмом человека.

Добавление. В нашей стране различают две формы настоящего рыжика. **Еловая форма (321А)** (рыжик еловый – Lactarius deliciosus var. picei, syn: Lactarius deterrimus) с более зеленоватой, но тонкомясистой и меньшей (8-10 см) шляпкой, более короткой ножкой, обитает в травяных ельниках и встречается чаще. Ее иногда и считают истинно настоящим рыжиком в Европе. У нас иногда наоборот. **Сосновая форма (321Б)** (рыжик сосновый, рыжик боровой – Lactarius deliciosus var. pini, syn: Lactarius pinocola) с красноватой, плотной, более крупной (8-15 см) шляпкой, с длинноватой ногой, с более ярким, но менее ароматным млечным соком, встречается в сухих молодых сосняках. Кроме того, существуют другие формы и виды рыжиков, с не зеленеющим на воздухе млечным соком: **рыжик красный** (Lactarius sanguifluus) с оранжево-красноватой шляпкой и оранжево-красным соком, темнеющим на воздухе и **рыжик красный сосновый** (Lactarius semisanguifluus) с оранжево-красноватой шляпкой и оранжевым соком, краснеющим на воздухе.

322. МОЛОЧАЙ (с. 217)

Lactarius volemus

(груздь красно-коричневый, подмолочник, подорешник)

Растет с середины июля до конца сентября (массово в первой половине августа и во второй половине сентября) в широколиственных, лиственных и смешанных лесах (с дубом, орешником), реже в хвойных (еловых) лесах, иногда около гнилой древесины, у пней, небольшими группами и одиночно, редко. Чаще встречается в более южных лесных регионах.

Шляпка диаметром 8-12 (до 20) см, сначала выпуклая, затем выпукло-распростертая, слабовдавленная или с небольшим бугорком, с опущенным краем, позднее распростертая с тонким прямым краем, мясистая, сухая, бархатистая, матовая, с возрастом мелкотрещиноватая, без концентрических зон, желто-рыжая, красно-оранжевая, кирпично-оран-

жевая, красно-коричневая, с более темной кирпичной или кирпично-коричневой серединой.

Пластинки частые или средней частоты, тонкие, иногда вильчатые, приросшие или слабонисходящие, беловатые или желтоватые, позднее охряно-коричневатые, от прикосновения буреют. Споровый порошок белый.

Ножка длиной 6-10 см и диаметром 1-3 см, цилиндрическая, ровная или вздутая, плотная, сплошная, матовая, одного цвета со шляпкой, часто светлее нее.

Мякоть толстая, мясистая, белая, с возрастом с неприятным селедочным запахом, на воздухе буреет, редко бывает червивой. Млечный сок очень обильный, после среза сильно стекает, липкий, густеющий до тягучей, резинистой консистенции, сладковатый, белый, на воздухе медленно сереет и темнеет.

Употребление – настоящий, безусловно съедобный гриб (4-й категории), используется свежим, соленым, маринованным. Ценится в Средней и Западной Европе, у нас собирается редко и мало.

Сходство с млечником серо-розовым (условная съедобность последнего многими оспаривается), от которого отличается обильным белым млечным соком и запахом (у серо-розового млечника неприметный прозрачный млечный сок и сильный запах сена).

323. ГОРЬКУШКА (с. 221)

Lactarius rufus

(груздь горький)

Растет с конца июня до конца октября (массово в августе и сентябре) в хвойных, реже в лиственных лесах (с сосной, елью, березой), во влажных местах, по краю болот, во мху и на подстилке, группами и одиночно, часто, ежегодно. Образует микоризу с елью, сосной и др. Чаще встречается в северном лесном регионе.

Шляпка диаметром 3-8 (до 12) см, сначала выпуклая с бугорком, затем выпукло-распростертая с небольшим острым бугорком в середине и опущенным краем, позднее ворончатая с тонким прямым краем, часто с оставшимся острым бугорком, сухая, матовая, красно-коричневая, рыже-

красно-коричневая, красно-бурая, с более темной красно-коричневой, темно-красной серединой.

Пластинки частые, узкие, тонкие, приросшие, затем слабонисходящие, сначала желтоватые, кремовые, затем красно-коричневатые, красно-бурые с беловатым, белесым налетом от спорового порошка. Споровый порошок белый.

Ножка длиной 4-8 см и диаметром 1-1,5 см, цилиндрическая, плотная, сплошная, затем полая, одного цвета со шляпкой, красно-коричневатая, буроватая, внизу более темная, у основания белоопушенная.

Мякоть тонкая, плотная, беловатая, затем палевая или коричневатая, с древесным запахом и горьким вкусом, редко бывает червивой. Млечный сок обильный, едкий, горький, белый, на воздухе цвета не изменяет.

Употребление – съедобный или условно съедобный гриб (4-й категории), используется соленым, реже маринованным после вымачивания 2-3 дня и отваривания около 15 минут (некоторые грибники советуют вымачивать около 10-15 часов).

Сходство по цвету и поверхности шляпки с молочаем, от которого отличается тонкомясистостью и размерами, не таким обильным (не стекающим на срезе) млечным соком и запахом. От краснушки отличается более красным оттенком (не бордовая), без фиолетовых тонов.

324. КРАСНУШКА (с. 221)

Lactarius subdulcis

(млечник сладковатый, попута)

Растет с начала июля до октября (массово в конце августа и в конце сентября) в лиственных и хвойных лесах, во мху, на подстилке, иногда во влажных местах, группами, не редко.

Шляпка диаметром 4-6 см, сначала выпуклая с бугорком и опущенным краем, затем выпукло-распростертая с опущенным краем, распростертая, вдавленная, иногда с бугорком, гладкая, матовая, без концентрических зон, красно-бурая, бордовая, с более темной серединой.

Пластинки частые, приросшие или слабонисходящие, ломкие, желтоватые, желтовато-красные, затем буровато-красные. Споровый порошок белый.

Ножка длиной 3-6 см и диаметром 1-1,5 см, цилиндрическая, ровная или изогнутая, ломкая, одного цвета со шляпкой или светлее нее, с возрастом темнее, вверху светлее, к основанию темно-красно-бурая.

Мякоть тонкая, ломкая, желто-красная, без запаха. Млечный сок не едкий, с возрастом горчит и со слабым неприятным запахом, водянисто-белый, на воздухе цвета не изменяет.

Употребление – условно съедобный гриб (4-й категории), используется соленым, иногда маринованным (лучше в молодом возрасте).

Сходство с горькушкой, от которой отличается более темным бордовым цветом и не едким млечным соком. От молочая отличается размером, тонкомясиситой консистенцией, не таким обильным (не стекающим на срезе) млечным соком.

325. МЛЕЧНИК КАМФАРНЫЙ (с. 224)

Lactarius camphoratus

Растет с середины июля до октября в лиственных, смешанных и хвойных лесах, во влажных местах, у основания деревьев, группами, не часто.

Шляпка диаметром 3-5 см, сначала выпуклая с бугорком и загнутым краем, затем распростертая, слабовдавленная или воронковидная, часто с бугорком, с тонким волнисто-изогнутым, иногда слаборубчатым краем, гладкая, матовая, без концентрических зон, красно-бурая, коричнево-красная, темно-рыжая, с более темной бордовой с фиолетовым оттенком серединой.

Пластинки частые, тонкие, узкие, приросшие или слабонисходящие, хрупкие, от прикосновения сразу выступает млечный сок, розовато-желтоватые, затем красно-коричневатые. Споровый порошок бледно-охряный.

Ножка длиной 3-5 см и диаметром около 0,5 см, цилиндрическая, ровная или изогнутая, сплошная, затем полая, одного цвета со шляпкой, кирпично-бурая, внизу пурпуровая, с фиолетовым оттенком, белоопушенная в основании.

Мякоть тонкая, ломкая, красновато-коричневатая, в основании ножки бурая, с заметным специфическим фруктовым запахом. Млечный сок обильный, не едкий, водянисто-белый, на воздухе цвета не изменяет.

Употребление – съедобный гриб, используется соленым.

Сходство с краснушкой или горькушкой, от которых отличается размерами, более темным, с фиолетовыми оттенками, цветом, особенно в ножке, и специфическим запахом.

326. МЛЕЧНИК СЕРО-РОЗОВЫЙ (с. 222)

Lactarius helvus

(груздь серо-розовый, груздь несъедобный, млечник обыкновенный, млечник чалый)

Растет с середины июля до конца сентября (массово в конце августа и первой декаде сентября) в смешанных (с березой, осиной, елью) и хвойных (сосновых) лесах, в сырых местах, по краю болот, в траве, мху, черничнике, большими и малыми группами, не часто, ежегодно. Образует микоризу с сосной.

Шляпка диаметром 6-10 (до 15) см, сначала выпуклая с загнутым краем, иногда с бугорком, затем выпукло-распростертая с опущенным краем, часто с неровной поверхностью, иногда срастается с соседними шляпками и ножками, позднее распростертая, широковдавленная, ворончатая, с волнисто-изогнутым краем, плотная, сухая, всегда матовая, бархатисто-войлочная, мелкочешуйчатая, особенно в середине, без концентрических зон, серо-охряно-розовая, розово-коричневатая, бледно-грязно-розоватая, желтовато-коричневатая, охряно-коричневатая, с более темной серединой буроватого или розово-бурого цвета.

Пластинки частые, узкие, слабонисходящие, иногда вильчатые, желтоватые или палевые, затем желто-розовые, розово-охряные. Споровый порошок светло-охряный.

Ножка длиной 5-8 см и диаметром 1-2 см, цилиндрическая, ровная или изогнутая, расширенная или суженная к основанию, плотная, выполненная, затем ячеистая или полая, одного цвета со шляпкой, вверху светлее, ниже рыже-красно-коричневая, иногда бело-опушенная в основании.

Мякоть толстая, плотная, ломкая, розовато-желтая или бледно-охряная, с сильным пряным запахом сена. Часто называют запах кумарина (вещества, применяющегося в парфюмерной и табачной промышленности и пахнущего свежескошенным сеном) или лакрицы (лакричника, солодки –

бобового растения). При сушке запах усиливается. Млечный сок не обильный, не едкий, водянистый, бесцветный прозрачный, слабозаметный, на воздухе цвета не изменяет.

Употребление – сведения о съедобности противоречивы. Некоторые грибники используют соленым, иногда маринованным как условно съедобный после хорошего проваривания 20-25 минут. Чаще солят вместе с другими грибами. Варить этот млечник следует отдельно от остальных грибов, так как он выделяет желтое пахнущее вещество и может «заразить» запахом все грибы (в засолке тоже). У молодых грибов сенной запах почти вываривается. Большинство микологов считает гриб несъедобным или ядовитым (чаще – зарубежные специалисты, которые, однако, рекомендуют его сушить: сушка якобы разрушает ядовитые вещества).

Сходство с молочаем, горькушкой, имеющими матовую красноватую поверхность, но от всех грибов легко отличается по сильному специфическому запаху сена.

327. МЛЕЧНИК НЕЙТРАЛЬНЫЙ (с. 226)

Lactarius quetus

(млечник дубовый, груздь дубовый)

Растет с начала июля до октября (массово в последней декаде июля и с середины августа до середины сентября) в широколиственных и смешанных лесах (с дубом), вокруг немолодых дубов, в траве и на подстилке, группами, не редко, ежегодно. Образует микоризу с дубом.

Шляпка диаметром 4-8 (до 10) см, сначала выпуклая с загнутым краем, затем распростертая с опущенным краем, позднее слабовдавленная или ворончатая с прямым, иногда изогнутым краем, с неровной поверхностью, сухая, кирпично-охряная или кирпично-коричневатая, грязно-кирпичная, с более темными концентрическими, иногда нечеткими зонами.

Пластинки частые, узкие, тонкие, слабонисходящие, кремовые, бледно-охряные, затем красновато-коричневатые, с возрастом в буро-ржавых пятнах. Споровый порошок белый.

Ножка длиной 3-6 см и диаметром 0,5-1 см, цилиндрическая, ровная или изогнутая, сплошная, затем полая, плотная, ломкая, одного цвета со шляпкой, в основании красновато-ржавая.

Мякоть среднемясистая, плотная, ломкая, беловатая, затем красновато-коричневатая, без особого запаха, чуть горьковатая. Млечный сок не обильный, не едкий, водянисто-белый, на воздухе цвета не изменяет.

Употребление – условно съедобный гриб (4-й категории), используется соленым (после отмачивания около 1 суток и отваривания около 10-15 минут).

Сходство с серушкой в сухую погоду, от которой отличается более светлыми пластинками и кирпичным оттенком шляпки (у серушки охряные пластинки и серо-розовая или серая шляпка).

328. МЛЕЧНИК НЕЕДКИЙ (с. 224)

Lactarius mitissimus

Растет с середины июля до конца октября (массово весь август и сентябрь) в хвойных и смешанных лесах (с березой, елью), во мху и на подстилке, одиночно и небольшими группами, не редко, ежегодно.

Шляпка диаметром 3-6 (до 8) см, сначала выпуклая с опущенным краем, затем распростертая, вдавленная, иногда с бугорком, с тонким, волнисто-изогнутым, иногда слаборубчатым краем, гладкая, без концентрических зон, ярко-оранжевая, буровато-оранжевая, с более яркой серединой и желтоватым краем.

Пластинки частые, тонкие, широкие, иногда вильчатые, приросшие или слабонисходящие, желтоватые или кремовые, затем охряные, иногда с рыжими пятнами. Споровый порошок светло-охряный.

Ножка длиной 3-8 см и диаметром 0,5-1 см, цилиндрическая, ровная, гладкая, сплошная, затем ячеистая, почти полая, одного цвета со шляпкой или светлее.

Мякоть тонкая, ломкая, оранжево-беловатая, без особого запаха. Млечный сок не обильный, не едкий, водянисто-белый, на воздухе цвета не изменяет.

Употребление – условно съедобный гриб (4-й категории), используется соленым (после непродолжительного вымачивания и отваривания около 15 минут). Собирать лучше молодые менее ломкие грибы.

329. СЕРУШКА (с. 221)

Lactarius flexuosus)

(груздь серо-лиловатый, млечник серый, серянка, дуплянка серая, подорешница, подорожница)

Растет с начала июля до октября (массово во второй половине июля и во второй половине августа) в лиственных и смешанных лесах (с березой, осиной, орешником), иногда в парках, вдоль тропинок, на песчаной и суглинистой почве, во влажных местах, в низинах, в траве и на почве, группами и одиночно, часто, ежегодно. Образует микоризу с березой и осиной.

Шляпка диаметром 5-10 см, сначала выпуклая, затем выпукло-распростертая с загнутым или опущенным краем, иногда слабовдавленная или с бугорком, неправильно изогнутая, с неровной поверхностью, покрытой мелкими, более темными углублениями, с волнистым, неровным, лопастно-бугорчатым краем, бывает асимметричная по отношению к ножке, иногда срастаясь шляпками, сухая, лилово-серая, серо-розовая, коричневато-серая, часто со свинцовым оттенком, с более темными розово-коричневыми или серо-коричневыми узкими концентрическими зонами, иногда слабо выраженными.

Пластинки редкие, толстые, слабонисходящие, бывают извилистые, светло-желтые, кремовые, затем охряные. Споровый порошок желтоватый.

Ножка длиной 3-8 см и диаметром 1-2 см, цилиндрическая или суженная к основанию, иногда вздутая, плотная, сначала сплошная, затем полая, одного цвета со шляпкой, бледнее ее, серовато-розоватая.

Мякоть плотная, беловатая или желтоватая. Млечный сок обильный, едкий, горький, водянисто-белый, на воздухе цвета не изменяет.

Употребление – съедобный или условно съедобный гриб (3-й категории), используется соленым (после вымачивания 1-2 дня и отваривания 10-15 минут).

330. МЛЕЧНИК ОБЫКНОВЕННЫЙ (с. 222)

Lactarius trivialis

(гладыш, ольшанка, дуплянка, дуплянка желтая, груздь сизый)

Растет с середины июля до конца сентября (массово в конце августа и начале сентября) в лиственных, смешанных и хвойных лесах (с сосной, березой, елью), часто во влажных местах, в низинах, во мху и траве, в кустарниках, группами и одиночно, не часто. Чаще встречается в северных лесных регионах.

Шляпка диаметром 5-15 (до 20) см, сначала выпуклая, плотная, с загнутым краем, затем выпукло-распростертая, плоская или ямчатая, с загнутым краем, позднее распростертая, вдавленная, с волнисто-изогнутым краем, гладкая, клейкая или слизистая, в сухую погоду блестящая, изменчивой окраски: в молодом возрасте темная, сизо-серая, свинцово-серая, затем выцветающая до серо-коричневатой, лилово-коричневатой со светлой охряно-зеленовато-желтоватой серединой, с темными, концентрически расположенными, вытянутыми пятнами или прерывистыми кольцами-зонами красно-коричневого цвета, позднее серовато-желтоватая, охряно-розоватая, грязно-желтоватая, цвета кожи, с темными, концентрическими, серо-лиловыми прерывистыми, буроватыми кольцами, при надавливании темнеет.

Пластинки частые, тонкие, широкие, приросшие или слабонисходящие, желтоватые, затем кремовые, иногда с ржавыми пятнами. Споровый порошок желтоватый.

Ножка длиной 4-8 см и диаметром 1-3 см, цилиндрическая, иногда вздутая, слизистая или клейкая, всегда полая, светлая, бледно-сероватая, бледно-охряная, желтоватая, иногда с красноватым оттенком.

Мякоть толстая, плотная, с возрастом хрупкая, беловатая, под кожицей коричневатая, в основании ноги рыжеватая, со слабым селедочным запахом, редко бывает червивой. Млечный сок, едкий, горький, белый, на воздухе медленно желтеет, становится зеленовато-желтым.

Употребление – условно съедобный гриб (2-й категории), используется соленым, иногда маринованным, редко свежим

во вторых блюдах (после вымачивания 2-3 дня и отваривания около 15 минут). В заготовках становится ярко-желтым. Высоко ценится в некоторых странах (например, в Финляндии).

331. МЛЕЧНИК БЛЕКЛЫЙ (с. 222)

Lactarius vietus

(млечник вялый, волнушка болотная)

Растет с середины августа до конца сентября (массово почти весь сентябрь) в лиственных и смешанных лесах (с березой, сосной и березой), в сырых местах, около болот, во мху, малыми и большими группами, часто, ежегодно. Образует микоризу с березой.

Шляпка диаметром 4-8 см, сначала выпуклая с загнутым краем, затем распростертая, ямчатая с тонким ровным краем, позднее слабовдавленная с волнисто-изогнутым краем, иногда с бугорком или с неровной поверхностью в середине, гладкая, клейкая или влажная, серовато-сиреневая со слабо заметными более темными узкими зонами или без зон, коричневато-лиловая, бледно-серо-коричневатая, иногда с лиловым оттенком, более темная в середине, выцветает до бледно-коричневатой, почти белой.

Пластинки частые, тонкие, узкие, беловатые, слабонисходящие, затем кремовые, желто-охряные, от прикосновения сереют. Споровый порошок бледно-охряный.

Ножка длиной 4-8 см и диаметром 0,5-1 см, цилиндрическая, иногда сплюснутая, расширенная, реже суженная к основанию, ровная или изогнутая, сначала сплошная, затем почти полая, белесая, кремовая, бледно-коричневатая, светлее шляпки.

Мякоть тонкая, ломкая, хрупкая, беловатая, затем сероватая, без особого запаха. Млечный сок обильный, едкий, белый, на воздухе становится серым или оливково-серым.

Употребление – условно съедобный гриб (3-й категории), используется соленым (после вымачивания 2-3 дня и отваривания 10-15 минут). Мякоть слишком тонкая для третьей категории.

Сходство со съедобной серушкой (особенно во влажную погоду, когда имеет сиреневый окрас), от которой отличается более хрупкой и тонкой консистенцией, липкой поверхно-

стью шляпки, более светлыми и частыми пластинками и сереющим млечным соком. От съедобного лиловеющего млечника отличается сереющей (не лиловеющей) на срезе мякотью.

332. МЛЕЧНИК ЛИЛОВЕЮЩИЙ (с. 225)

Lactarius uvidus (Syn: Lactarius violascens)

(груздь серый лиловый, млечник мокрый)

Растет с начала августа до конца сентября в лиственных (с березой, осиной, ольхой) лесах, в кустарниках, во влажных местах, в низинах, одиночно и группами, редко.

Шляпка диаметром 4-8 (до 12) см, сначала выпуклая с загнутым краем, затем распростертая с опущенным или с тонким ровным краем, вдавленная, иногда с бугорком, гладкая, влажная, клейкая, беловатая или желтоватая, с бледными розоватыми пятнами, без концентрических зон или со слабо заметными зонами.

Пластинки частые, тонкие, приросшие или слабонисходящие, беловатые, кремовые, при надавливании лиловеют. Споровый порошок желтоватый.

Ножка длиной 4-6 см и диаметром 1-2 см, цилиндрическая, иногда суженная, полая внутри, беловатая, желтоватая, иногда с лиловым оттенком, от прикосновения лиловеет или темнеет, в основании с белым опушением.

Мякоть средней мясистости, плотная беловатая или желтоватая, на срезе лиловеет. Млечный сок не едкий, горьковатый, белый, на воздухе лиловеет (характерный признак).

Употребление – условно съедобный гриб (3-й категории), используется соленым (после вымачивания 1-2 дня или после отваривания около 20 минут).

Сходство со съедобным млечником блеклым, от которого отличается местом произрастания, влажной, клейкой шляпкой и заметно лиловеющей на воздухе мякотью.

333. МЛЕЧНИК АРОМАТНЫЙ (с. 227)

Lactarius glyciosmus

(груздь ароматный, млечник душистый)

Растет с начала августа до конца сентября в хвойных (с елью) и смешанных (с березой, ольхой) лесах, на подстилке, иногда во влажных местах, небольшими группами, не редко.

Шляпка диаметром 3-6 см, сначала слабовыпуклая с опущенным краем, затем распростертая с тонким ровным или слабоопущенным краем, ямчатая или слабовдавленная, часто с маленьким бугорком, иногда неправильно изогнутая или с неровной поверхностью, мелковолокнистая, в сырую погоду клейкая, окрашена в серо-желто-розоватые оттенки: серо-розовая, лиловато-серая, бледно-охряная, буровато-желтоватая, желтовато-палевая, кремовая, желтовато-сероватая, с малозаметными более темными узкими концентрическими зонами.

Пластинки частые, узкие, слабонисходящие, желтоватые, палевые, позднее коричневато-охряные. Споровый порошок желтоватый.

Ножка длиной 3-6 см и диаметром 0,5-1 см, цилиндрическая, иногда сплюснутая, ломкая, внутри полая, желтоватая, палевая или кремовая.

Мякоть тонкая, плотная, хрупкая, ломкая, беловатая, затем кремовая, с хорошо выраженным запахом кокосового ореха (характерный признак). Млечный сок не едкий, сладковатый, водянисто-белый, на воздухе цвета не изменяет.

Употребление – условно съедобный гриб, используется свежим, соленым, реже маринованным (после отваривания около 15 минут, запах при этом полностью исчезает). Гриб довольно мелкий, хрупкий и невзрачный. По зарубежным источникам гриб считается несъедобным.

Сходство с серушкой и другими млечниками неопределенной серовато-розоватой окраски, от которых хорошо отличается специфическим запахом кокосового ореха.

334. МЛЕЧНИК СИРЕНЕВЫЙ (с. 228)

Lactarius lilacinus

Растет с начала сентября до начала октября в широколиственных (с дубом и ольхой) и хвойных лесах, часто в сырых местах.

Шляпка диаметром 4-8 см, сначала плосковыпуклая с опущенным краем, затем слабовдавленная, воронкатая, с опущенным, тонким краем, сухая, пушисто-волокнистая, розоватая, грязно-розовая, сиренево-розовая с желтоватым оттенком, как правило, без концентрических зон.

Пластинки частые, приросшие или слабонисходящие, желтовато-охряные, иногда с лиловым оттенком. Споровый порошок белый.

Ножка длиной 3-8 см и диаметром около 1 см, цилиндрическая, ровная или изогнутая, иногда сплюснутая, внутри полая, кремовая, желто-охряная, вверху светлее.

Мякоть тонкая, беловатая или розоватая. Млечный сок обильный, горький, белый.

Употребление – условно съедобный гриб, используется соленым (после вымачивания и отваривания около 15 минут).

335. МЛЕЧНИК ШИПОВАТЫЙ (с. 251)

Lactarius spinosulus

Растет с середины августа до последней декады сентября (массово в первой половине сентября) в лиственных и смешанных лесах (с березой), иногда во влажных местах, не часто. Образует микоризу с березой.

Шляпка диаметром 3-6 см, сначала плосковыпуклая с загнутым краем, затем распростертая, вдавленная, с опущенным или прямым, часто лопастно-неровным, изогнутым или волнистым, тонким краем, сухая, матовая, волокнисто-чешуйчатая, красновато-розовая, розовая, с возрастом желтовато-розовая, с более темными красно-бордовыми чешуйками, с хорошо заметными, особенно у зрелых грибов, четко очерченными по внешнему краю красно-бордовыми концентрическими зонами.

Пластинки средней частоты, узкие, приросшие или слабонисходящие, палевые, бледно-охряные, охряные.

Ножка длиной 2-5 см и диаметром около 0,5 см, цилиндрическая, ровная или изогнутая, ломкая, внутри полая, матовая, одного цвета со шляпкой, темно-розовая, иногда с лиловым оттенком, при надавливании темнеет.

Мякоть тонкая, хрупкая, беловатая, лиловатая, с острым запахом, при надавливании сереет, чернеет. Млечный сок не едкий, острый, белый, на воздухе медленно зеленеет.

Употребление – считается несъедобным грибом.

Сходство со съедобной розовой волнушкой, от которой отличается меньшими размерами, более тонкой ломкой мякотью, слабоопушенным тонким краем.

336. МЛЕЧНИК БУРОВАТЫЙ (с. 223)

Lactarius fuliginosus

(млечник темно-бурый)

Растет с середины июля до последней декады сентября (массово в июле и с середины августа до начала сентября) в широколиственных и лиственных (с березой, дубом), реже в смешанных лесах, на корнях деревьев, в траве и во мху, одиночно и группами, редко.

Шляпка диаметром 4-8 (до 10) см, сначала выпуклая с загнутым краем, иногда с острым бугорком, затем распростертая с загнутым или опущенным краем, с бугорком или почти плоская, позднее вдавленная, ворончатая с тонким волнистым прямым краем, сухая, сначала бархатистая, позднее матовая, сначала буро-шоколадная с темно-бурым бугорком, затем темно-коричневая, коричневая, серо-коричневатая с белесыми пятнами, иногда выцветает до серо-желтоватой.

Пластинки частые, узкие, приросшие или слабонисходящие, сначала белые, позднее охряные. Споровый порошок охряно-желтый.

Ножка длиной 4-6 см и диаметром около 1 см, цилиндрическая, слегка расширенная, ровная, плотная, выполненная, затем почти полая, цвета шляпки, затем светлее нее, серо-коричневатая, часто с белесыми пятнами, в основании светлее.

Мякоть плотная, позднее ватообразная, сначала белая, светлая, затем кремовая, на срезе медленно розовеет, без особого запаха. Млечный сок не горький, острый, белый, на воздухе краснеет.

Употребление – съедобный гриб (2-й категории), используется свежим и соленым (после отваривания около 20 минут).

Сходство со съедобным млечником бурым, древесинным, от которого хорошо отличается местом обитания и более светлой, бледной, коричневатой (не темно-бурой) окраской.

337. МЛЕЧНИК БУРЫЙ (с. 223)

Lactarius lignyotus

(млечник древесинный)

Растет с середины августа до конца сентября (массово в первую декаду сентября) в хвойных лесах (чаще еловых), на

корнях деревьев, в траве, небольшими группами и одиночно, редко. Образует микоризу с елью.

Шляпка диаметром 3-6 (до 8) см, сначала выпуклая с тупым бугорком и опущенным краем, затем распростертая, иногда с небольшим бугорком, со слабоопущенным и рубчатым краем, позднее вдавленная, ворончатая, радиально морщинистая, с волнистым, лопастно-изогнутым, слабоопущенным краем, сухая, сильно бархатистая, темно-коричневая, буро-коричневая, темно-бурая или почти черная, иногда с белесым налетом.

Пластинки частые, широкие, приросшие или чуть нисходящие на коричневый верх ножки, сначала белые, затем желтоватые, охряно-желтые, при надавливании темнеют до оранжево-охряного цвета. Споровый порошок охряно-желтый.

Ножка длинная, 6-8 см и диаметром около 1 см, цилиндрическая, часто немного суженная к основанию, твердая, сплошная, продольно-морщинистая, бархатистая, равномерно окрашенная, одного цвета со шляпкой, темно-коричневая или темно-бурая, контрастирующая с пластинками, иногда светлее к основанию.

Мякоть тонкомясистая, твердая, в ноге жесткая, белая, затем желтоватая, без особого запаха. Млечный сок не едкий, горьковатый, водянисто-белый, на воздухе желтеет и очень медленно (примерно через час) краснеет, рыжеет.

Употребление – съедобный гриб (2-й категории), используют свежим, соленым (после отваривания около 20 минут). Собирать лучше одни шляпки, без жестких ножек, особенно у зрелых грибов.

Сходство с млечником буроватым, от которого легко отличается равномерной более темной, темно-бурой окраской шляпки и ножки, тонкой мякотью, длинной ножкой и местом произрастания.

338. МЛЕЧНИК УМБРОВЫЙ (с. 229)

Lactarius umbrinus

Растет с начала сентября до октября в хвойных и широколиственных лесах, редко.

Шляпка диаметром 5-8 см, сначала выпуклая с загнутым краем, затем распростертая, слабовдавленная, ворончатая,

с опущенным или загнутым лопастно-бугорчатым, часто растрескавшимся краем, серо-коричнево-бурая, темно-красно-коричневая.

Пластинки средней частоты, приросшие или слабоприросшие, часто вильчатые, палевые, грязно-охряные.

Ножка короткая, длиной 4-5 см и диаметром 1-1,5 см, суженная к основанию, плотная, беловатая или сероватая.

Мякоть тонкая, плотная, белая, на срезе буреет. Млечный сок не едкий, водянисто-белый, на воздухе цвета не изменяет.

Употребление – условно съедобный гриб (3-й категории), используется соленым после отваривания около 20 минут.

339. МЛЕЧНИК ВОДЯНИСТО-МЛЕЧНЫЙ (с. 227)

Lactarius serifluus

Растет в августе-сентябре в широколиственных, лиственных и смешанных (с дубом) лесах, встречается редко.

Шляпка диаметром 3-6 см, сначала плосковыпуклая с загнутым краем, затем распростертая, ворончатая, с загнутым или опущенным лопасто-извилистым краем, сухая, гладкая, каштаново-коричневая, красно-коричневая, с более темной, буро-коричневой серединой.

Пластинки частые, тонкие, приросшие или слабонисходящие, желтые, желто-охряные, затем коричневато-желтые. Споровый порошок светло-охряный.

Ножка длиной 4-6 см и диаметром 0,5-1 см, цилиндрическая, ровная или изогнутая, темно-охряная, желтовато-буроватая, затем каштаново-коричневая, вверху немного светлее.

Мякоть тонкая, кремовая, с фруктовым, камфорным запахом. Млечный сок острый, водянистый, бесцветный, на воздухе не изменяется.

Употребление – условносъедобный гриб (3-й категории), используется соленым (после отваривания около 20 минут).

340. МЛЕЧНИК ЖГУЧЕ-МЛЕЧНЫЙ (с. 223)

Lactarius pyrogalus

Растет с начала августа до конца сентября в лиственных, широколиственных и смешанных лесах (с березой, дубом, орешником), часто в молодых, в кустарниках, в светлых ме-

стах, около просек, на глинистых почвах, небольшими группами и одиночно, редко.

Шляпка диаметром 4-6 см, сначала выпуклая с опущенным краем, затем распростертая, ямчатая со слабоопущенным или прямым краем, позднее вдавленная с тонким поднятым краем, влажная с еле заметными узкими зонами или сухая, матовая, без концентрических зон, серо-дымчатая, буровато-серая, оливково-серая, с более светлым серым краем.

Пластинки средней частоты, тонкие, нисходящие по ножке, желтоватые, кремовые, затем кремово-охряные, иногда с серыми каплями застывшего млечного сока. Споровый порошок желто-охряный.

Ножка длиной 3-5 см и диаметром около 1 см, суженная к основанию, плотная, выполненная, затем полая, одного цвета со шляпкой или светлее нее, буровато-сероватая, желтовато-буроватая, с беловатой полосой у самых пластинок.

Мякоть тонкомясистая, плотная, белая, без особого запаха. Млечный сок обильный, очень едкий, горький, белый.

Употребление – условно съедобный гриб (3-й категории), используется только соленым (после отваривания 15-20 минут).

Сходство со съедобным млечником острым, от которого отличается серой суженной ножкой, некраснеющими млечным соком и мякотью.

341. МЛЕЧНИК ОСТРЫЙ (с. 229)

Lactarius acris

Растет с середины июля до последней декады сентября (слоями в середине июля, в середине августа и в середине сентября) в лиственных, широколиственных (с березой, орешником), реже в смешанных лесах, в траве и на почве, небольшими группами, редко.

Шляпка диаметром 3-6 см, сначала выпуклая с опущенным краем, затем выпукло-распростертая или распростертая, слабовдавленная, с неровной поверхностью, часто волнисто-изогнутая, иногда эксцентричная по отношению к ножке, сухая, матовая, серовато-коричневатая или буровато-сероватая, со светлым беловатым краем, иногда с малозаметными темноватыми узкими концентрическими зонами, в пораненных местах краснеющая или рыжеющая.

Пластинки частые, толстые, приросшие или слабонисходящие, белые, желтоватые, от прикосновения краснеют (из-за млечного сока). Споровый порошок охряный.

Ножка длиной 3-4 (до 5) см и диаметром около 1 см, цилиндрическая или суженная к основанию, иногда эксцентрическая, плотная, выполненная внутри, беловатая, иногда с красноватыми и рыжими пятнами.

Мякоть средней мясистости, плотная, белая, без особого запаха, на срезе розовеет, затем, рыжеет, краснеет. Млечный сок обильный, едкий, жгучий, белый, на воздухе краснеет.

Употребление – условно съедобный гриб, используется соленым (после вымачивания 1-2 дня и отваривания 15 минут).

Сходство со съедобным млечником жгуче-млечным, от которого отличается светлой ножкой и краснеющими мякотью и млечным соком.

342. **МЛЕЧНИК БЛЕДНЫЙ** (с. 225)

Lactarius pallidus

Растет с середины июля до конца августа в широколиственных и смешанных лесах (с дубом), редко.

Шляпка диаметром 4-10 см, сначала выпуклая, затем слабовдавленная, ворончатая, с опущенным тонким краем, иногда лопастно-бугорчатая и растрескавшаяся, гладкая, слизистая, палевая или бледно-охряная.

Пластинки частые, иногда вильчатые, нисходящие, палевые, одного цвета со шляпкой. Споровый порошок белый.

Ножка длиной 7-9 см и диаметром 1-1,5 см, цилиндрическая, ровная, в основании иногда суженная, внутри полая, бледно-охряная, одного цвета со шляпкой.

Мякоть толстая, беловатая или кремовая. Млечный сок не едкий, белый.

Употребление – условно съедобный гриб (3-й категории), используется соленым (после отваривания около 20 минут).

343. **МЛЕЧНИК БЕЛЫЙ** (с. 226)

Lactarius musteus

Растет с конца августа до начала октября в хвойных и смешанных лесах (с сосной), в сухих местах, на песчаных почвах, во мху, редко.

Шляпка диаметром 5-8 см, сначала выпуклая с загнутым краем, затем распростертая, вдавленная, ворончатая, лопастно-бугорчатая, толстая, гладкая, клейкая, беловатая, желтоватая, иногда со слабо заметными водянистыми зонами.

Пластинки частые, иногда вильчатые, слабонисходящие, беловатые. Споровый порошок бледно-желтый.

Ножка длиной 3-6 см и диаметром 1-2 см, цилиндрическая, вздутая или суженная к основанию, внутри полая, беловатая.

Мякоть мясистая, плотная, белая. Млечный сок не едкий, горьковатый, белый.

Употребление – условно съедобный (2-ой категории), используется свежим и соленым (после непродолжительного вымачивания или отваривания около 20 минут).

ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ПРИЗНАКИ ГРИБОВ-ДВОЙНИКОВ

(Сравнительная таблица по Ф.Федорову)

Таблица 1

Гриб	Шляпка	Пластинки	Ножка
Бледная поганка: зеленая форма (смертельно ядовитый гриб)	Оливковая, зеленовато-оливковая, к центру более темная, щелковистая	Свободные, белые	В основании клубневидно утолщенная, окруженная чашевидным влагалищем, в верхней части имеется белое или полосатое пленчатое кольцо
Белая форма (смертельно ядовитый гриб)	Белая, беловатая	То же	В основании вздутая, окруженная вольвой. Кольцо пленчатое, белое
Сыроежка чешуйчатая	Зеленоватая, серо-зеленая		Клубневидного вздутия, вольвы и кольца нет
Сыроежка зеленая	Серовато-зеленая	Приросшие к ножке, белые	То же
Шампиньон обыкновенный	Белая или сероватая	Свободные, сначала белые, затем розоватые, серовато-фиолетовые, темно-коричневые	Без вздутия и вольвы, с кольцом
Шампиньон полевой	Белая, от прикосновения желтеющая	Свободные, сначала белые, затем красноватые, шоколадно-бурые, чернильные	Утолщенная к основанию, без вольвы, с двухслойным перепончатым кольцом
Колпак кольчатый	Желтовато-бурая с розовым оттенком, с серебристо-белым мучным налетом	Приросшие к ножке, белые, затем глинисто-желтые	С кольцом, но без вольвы
Поплавок белый	Белая, по краю радиально-полосатая	Свободные, белые	В основании клубневидно вздутая, с влагалищем, кольца нет

Таблица 2

Гриб	Шляпка	Пластинки	Ножка
Ложноопенок серно-желтый (ядовитый гриб)	Серно-желтая, в центре красновато-бурая, гладкая	Серно-желтые, затем зеленоватые	Светло-желтая
Опенок осенний	Ржаво-коричневая, серо-коричневая, буроватая, чешуйчатая, в центре темная	Светлые, желтовато-белые, позднее с ржавыми пятнами	Под шляпкой светлая, внизу коричневая
Опенок зимний	Медово-желтая или кремовая	Светло-желтые или кремовые	К основанию коричнево-черно-бурая, бархатистая, сверху светлая

Таблица 3

Гриб	Пластинки	Ножка
Ложноопенок серопластинчатый	Сначала бледно-желтые, затем сиренево-серые	Бледно-желто-красноватая, снизу ржавая
Опенок летний	Сначала беловатые, затем ржаво-коричневые	Коричневатая, с чешуйчатым буроватым кольцом

Таблица 4

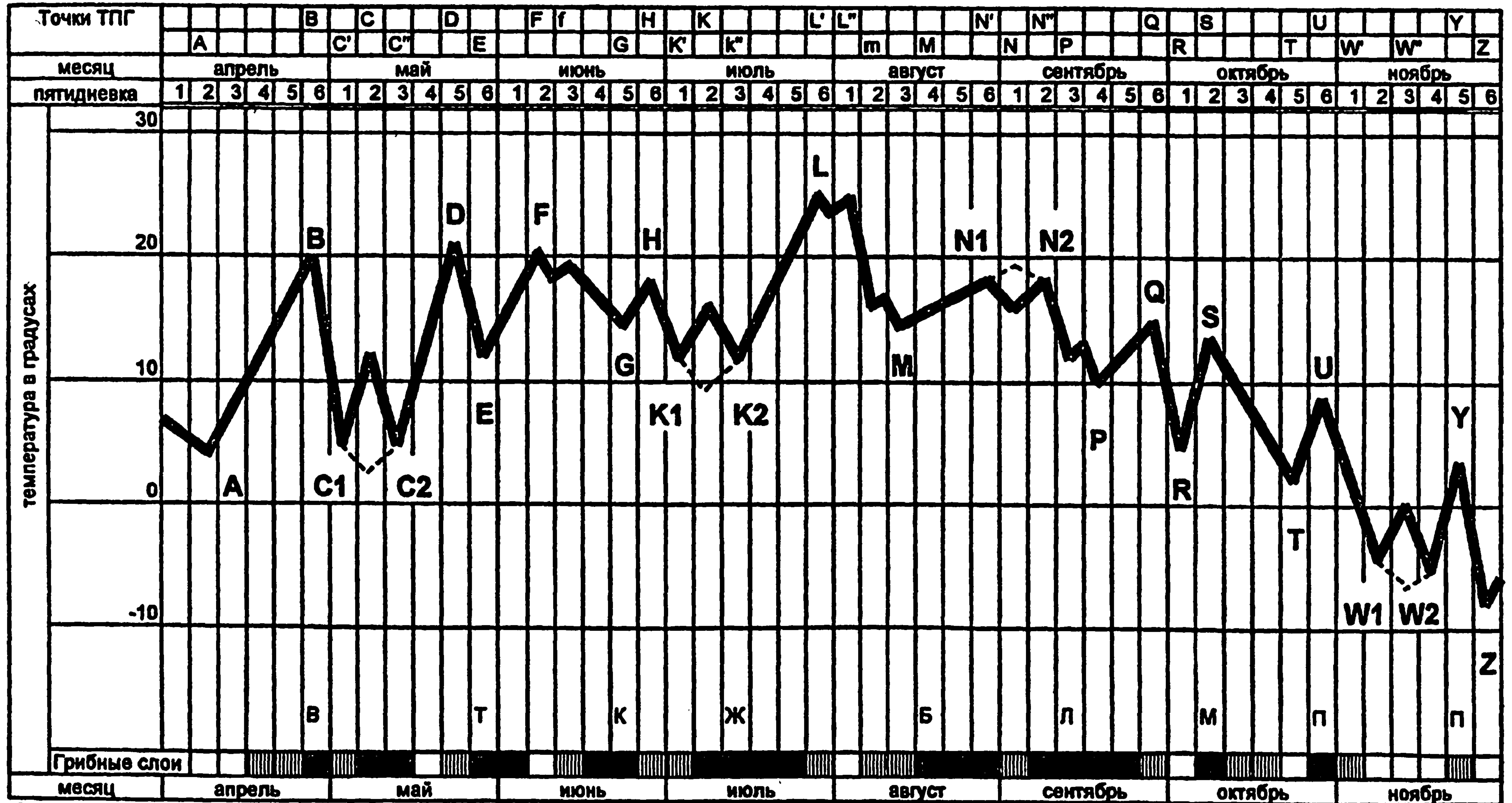
Гриб	Шляпка	Пластинки	Ножка
Желчный гриб (несъедобный гриб)	Серовато-розовый, грязно-розовый	Белая, на изломе розовеет, очень горькая	С бурой сеточкой
Белый гриб	Белый, сероватый, затем желтовато-зеленый	Белая, на изломе цвет ее не изменяется, не горькая	С белой сеточкой
Подберезовик	Беловатый, сероватый с бурыми пятнами	Белая, на изломе цвет не изменяет или розовеет, вкус приятный	То же

Таблица 5

Гриб	Шляпка	Пластинки	Ножка
Мухомор красный (ядовитый гриб)	Плосковыпуклая, ярко-красная, оранжево-красная с белыми или слабо-желтоватыми бородавками	Белые	Белая, в основании вздутая, с влагалищем, кольцо белое
Мухомор поганковидный (несъедобный гриб)	Плосковыпуклая, желтовато-зеленоватая, с крупными белыми или сероватыми хлопьями		В основании клубневидно вздутая, заключенная во влагалище, с желтоватым кольцом
Сыроежка золотисто-красная	Распростертая, слегка выдавленная, желто-оранжевая, оранжево-красная, голая, без хлопьев	Кремовые, с желтым краем	Без вздутия и влагалища, кольца нет
Сыроежка желтая	Сначала полушаровидная, затем распростертая или воронковидная, гладкая, без хлопьев	Сначала белые, затем бледно-желтоватые, при высыхании сереющие	Влагалища и кольца нет

Приложение 1

Температурный пиковый график Подмосковья
(составлен по максимальным дневным температурам для северо-восточного Подмосковья)



Слои: В - весенний, Т - травниковый, К - колосовиковый, Ж - жнивниковый, Б - брусничниковый, Л - листопадниковый, М - предморозниковый, П - поздний

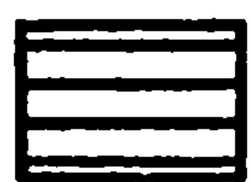
Приложение 2

ГРИБНОЙ КАЛЕНДАРЬ СРОКОВ ПЛОДОНОШЕНИЯ ГРИБОВ

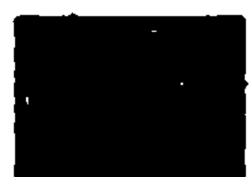
Календарь плодоношения составлен для большинства грибов, упомянутых в книге. Для обозначения условно приняты 3 степени урожайности: появление единичных грибов, необильное плодоношение и массовое обильное плодоношение. Сезоны устойчивого массового плодоношения показаны черным цветом. Это время наиболее вероятного грибного слоя и обильного плодоношения. Серой вертикальной штриховкой обозначены слои необильного плодоношения. Так же обозначены сезоны плодоношения тех грибов, для которых не наблюдается устойчивых ежегодных слоев (например, дождевики и мелкие навозники, растущие после дождей) или для которых нет необходимой информации. Горизонтальной штриховкой обозначены сезоны единичного плодоношения, прерывания слоев, когда гриб почти не встречается или встречается очень редко, единичными экземплярами. Все сроки плодоношения приведены для средней лесной полосы России.

Календарь имеет вид таблицы. В верхней части указаны для удобства точки температурного пикового графика и теоретические грибные слои (смотри главу «Рост и плодоношение грибов»). Каждый месяц разбит на пятидневки (цифры 1-6 под названием месяца). В левой колонке (К№) указан порядковый календарный номер. Рядом с названием гриба в скобках указан порядковый номер вида, соответствующий описанию в книге.

Обозначения:

 - плодоношение единичными экземплярами.

 - необильное плодоношение или необильный слой.

 - массовое обильное плодоношение.

пик-график температуры					B		C			D			F	f			H		K				L'	L"					N'		N"				Q		S				U		W		
						C'		C"			E					G		K'		k"					M		M			N		P				R				T		W		W	
	месяц	апр.									май	июнь						июль						август						сентябрь						октябрь						ноябрь			
K№	пятидневка	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	
1	Стробилюрус сочный (172)																																												
2	Саркосцифа ярко-красная (4)																																												
3	Строчок гигантский (15)																																												
4	Строчок обыкновенный (14)																																												
5	Энтолома весенняя (271)																																												
6	Сморчок обыкновенный (16)																																												
7	Вешенка легочная																																												
8	Сморчок конический (17)																																												
9	Трутовик зимний (57)																																												
10	Шапочка сморчковая (18)																																												
11	Дисцина жилковатая (9)																																												
12	Дисцина щитовидная (8)																																												
13	Калоцибе майский (142)																																												
14	Крепидот мягкий (75)																																												
15	Пецица коричневая (3)																																												
16	Трутовик чешуйчатый (56)																																												
17	Энтолома садовая (273)																																												
18	Алеврия оранжевая (5)																																												
19	Березовик обыкновенный (83)																																												
20	Вешенка рожковидная (68)																																												
21	Дождевик настоящий, жемчужный (24)																																												
22	Дубовик обыкновенный (77)																																												
23	Коллибия лесолюбивая (168)																																												
24	Опенок летний (231)																																												
25	Ложноопенок серно-желтый (233)																																												
26	Навозник обыкновенный (216)																																												
27	Трутовик серно-желтый (59)																																												
28	Чешуйчатка ранняя (232)																																												
29	Головач мешковатый (28)																																												
30	Коллибия каштановая (166)																																												
	месяц	апр.									май	июнь						июль						август						сентябрь						октябрь						ноябрь			

пик-график температуры: B C D F f H K L' L'' N' N'' Q S U W Y

C' C'' E G K' k'' M M N P R T W W Z

	месяц	апр.		май						июнь						июль						август						сентябрь						октябрь						ноябрь					
КNo	пятидневка	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6
31	Мицена чистая (158)																																												
32	Навозник мерцающий (218)																																												
33	Опенок луговой (162)																																												
34	Плютей олений (185)																																												
35	Шампиньон двукольцевой (198)																																												
36	Шампиньон двуспоровый (197)																																												
37	Шампиньон луговой, обыкн.(195)																																												
38	Шампиньон полевой (196)																																												
39	Головач гигантский (30)																																												
40	Коллибия скученная (167)																																												
41	Масленок зернистый (89)																																												
42	Удемансиелла широкопластинчатая (170)																																												
43	Лисичка настоящая (65)																																												
44	Сыроежка серая (276)																																												
45	Белый гриб (76)																																												
46	Лопастник ямчатый (10)																																												
47	Масленок лиственничный (87)																																												
48	Масленок обыкновенный поздн.(88)																																												
49	Мухомор серо-розовый (180)																																												
50	Осиновик белый (86)																																												
51	Осиновик желто-бурый (85)																																												
52	Осиновик красный (84)																																												
53	Плютей белый (187)																																												
54	Плютей золотисто-желтый (186)																																												
55	Поплавок шафрановый (182)																																												
56	Порховка свинцово-серая (31)																																												
57	Порховка чернеющая (32)																																												
58	Псатирелла Кондолля (220)																																												
59	Свинушка тонкая (100)																																												
60	Сыроежка сине-желтая (280)																																												
	месяц	апр.		май						июнь						июль						август						сентябрь						октябрь						ноябрь					

пик-график температуры: B, C, D, F, f, H, K, L', L", N', N", Q, S, U, W, Y

C', C", E, G, K', k", M, M, N, P, R, T, W, W, Z

KNº	месяц / пятидневка	апр. 5	апр. 6	май 1	май 2	май 3	май 4	май 5	май 6	июнь 1	июнь 2	июнь 3	июнь 4	июнь 5	июнь 6	июль 1	июль 2	июль 3	июль 4	июль 5	июль 6	август 1	август 2	август 3	август 4	август 5	август 6	сентябрь 1	сентябрь 2	сентябрь 3	сентябрь 4	сентябрь 5	сентябрь 6	октябрь 1	октябрь 2	октябрь 3	октябрь 4	октябрь 5	октябрь 6	ноябрь 1	ноябрь 2	ноябрь 3	ноябрь 4	ноябрь 5	ноябрь 6
61	Чесночник обыкновенный (163)																																												
62	Волнушка розовая (319)																																												
63	Горькушка (323)																																												
64	Мицена полосатоножковая (160)																																												
65	Моховик зеленый (95)																																												
66	Мутинус Равенелли (39)																																												
67	Мутинус собачий (38)																																												
68	Навозник серый (217)																																												
69	Пилолистник чешуйчатый (71)																																												
70	Псатирелла каштановая (221)																																												
71	Шампиньон лесной (200)																																												
72	Трутовик изменчивый (58)																																												
73	Чесночник большой (165)																																												
74	Энтолома ядовитая (274)																																												
75	Говорушка ворончатая (144)																																												
76	Скрипица (318)																																												
77	Валуй (306)																																												
78	Вольвариелла красивая (190)																																												
79	Вороночник рожковидный (63)																																												
80	Ежовик коралловидный (62)																																												
81	Калоцера клейкая (20)																																												
82	Козляк (93)																																												
83	Колпак кольчатый (265)																																												
84	Краснушка (324)																																												
85	Лепиота гребенчатая (211)																																												
86	Млечник нейтральный дуб.(327)																																												
87	Опенок настоящий (154)																																												
88	Поплавок белый (181)																																												
89	Говорушка булавоногая (146)																																												
90	Говорушка подогнутая (147)																																												
	месяц	апр.		май						июнь						июль						август						сентябрь						октябрь						ноябрь					

пик-график температуры			B		C			D			F	f			H		K				L'	L"					N'		N"				Q		S				U		W			Y	
				C'		C"			E					G		K'		k"					M		M			N		P				R				T		W		W			Z
месяц		апр.		май						июнь						июль						август						сентябрь						октябрь						ноябрь					
KNo	пятидневка	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6
91	Гриб-зонтик краснеющий (206)																																												
92	Моховик пестрый (97)																																												
93	Мухомор вонючий (177)																																												
94	Мухомор красный (173)																																												
95	Отидея ослиная (6)																																												
96	Подгруздок черный (308)																																												
97	Польский гриб (98)																																												
98	Рогатик Инвала (46)																																												
99	Рыжик настоящий (321)																																												
100	Рядовка желто-красная (134)																																												
101	Серушка (329)																																												
102	Сыроежка выцветающая (289)																																												
103	Сыроежка зеленая (277)																																												
104	Сыроежка сереющая (297)																																												
105	Трутовик березовый (54)																																												
106	Березовик белый (83Б)																																												
107	Березовик черный (83А)																																												
108	Веселка обыкновенная (37)																																												
109	Вешенка дубовая (69)																																												
110	Волоконница волокнистая (269)																																												
111	Волоконница земляная (268)																																												
112	Волоконница Патуйяра (267)																																												
113	Вольвариелла шелковистая (191)																																												
114	Гигрофор конический																																												
115	Говорушка анисовая (148)																																												
116	Гриб-зонтик белый (207)																																												
117	Груздь дубовый (314)																																												
118	Груздь осиновый (315)																																												
119	Груздь перечный (316)																																												
120	Груздь черный, чернушка (313)																																												
месяц		апр.		май						июнь						июль						август						сентябрь						октябрь						ноябрь					

пик-график температуры: B C D F f H' K L' L'' N' N'' Q S U W Y
C' C'' E G K' k'' M M N P R T W W Z

месяц: апр. | май | июнь | июль | август | сентябрь | октябрь | ноябрь

пятидневка: апр. 5 6; май 1 2 3 4 5 6; июнь 1 2 3 4 5 6; июль 1 2 3 4 5 6; август 1 2 3 4 5 6; сентябрь 1 2 3 4 5 6; октябрь 1 2 3 4 5 6; ноябрь 1 2 3 4 5 6

KN№	пятидневка
121	Дождевик грушевидный (25)
122	Дождевик ежевидный (26)
123	Дождевик умбровый (27)
124	Дрожалка листоватая (22)
125	Ежовик желтый (61)
126	Желчный гриб, горчак (82)
127	Ивишень (275)
128	Коллибия веретеноногая (169)
129	Лаковица большая (157)
130	Лаковица лиловая (156)
131	Лаковица розовая (155)
132	Леотия студенистая (2)
133	Лепиота щитковая (208)
134	Леписта грязная, синичка (137)
135	Ложнодождевик обыкновенный (33)
136	Ложноопенок кирпично-красный (234)
137	Лопастник упругий (12)
138	Млечник бледный (342)
139	Млечник буроватый (351)
140	Млечник камфарный (325)
141	Млечник неедкий (328)
142	Млечник обыкновенный, гладыш (330)
143	Млечник острый (341)
144	Млечник серо-розовый (326)
145	Мокруха еловая (102)
146	Мокруха пятнистая (104)
147	Молочай (322)
148	Мухомор пантерный (175)
149	Мухомор порфировый (176)
150	Паутинник козий

месяц: апр. | май | июнь | июль | август | сентябрь | октябрь | ноябрь

KN№	пик-график температуры																																												
			B		C			D			F	f			H		K				L'	L"					N'		N"				Q		S				U		W			Y	
				C'		C"			E					G		K'		k"					M		M			N		P				R				T		W		W			Z
	месяц	апр.		май						июнь						июль						август						сентябрь						октябрь						ноябрь					
KN№	пятидневка	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6
151	Паутинник обыкновенный (242)																																												
152	Перечный гриб (92)																																												
153	Печеночница обыкновенная (53)																																												
154	Плютей умбровый (188)																																												
155	Плютей черно-крайний (189)																																												
156	Подгруздок белый (307)																																												
157	Подгруздок чернеющий (309)																																												
158	Поплавок желто-коричневый (183)																																												
159	Поплавок серый (184)																																												
160	Псатирелла бархатистая (222)																																												
161	Рамария гроздевидная (45)																																												
162	Ризопогон желтоватый (35)																																												
163	Рогатик язычковый (42)																																												
164	Спатулярия желтоватая (1)																																												
165	Сыроежка болотная (283)																																												
166	Сыроежка буреющая (303)																																												
167	Сыроежка жгуче-едкая (284)																																												
168	Сыроежка желтая (298)																																												
169	Сыроежка желчная (301)																																												
170	Сыроежка золотисто-желтая (299)																																												
171	Сыроежка золотисто-красная (295)																																												
172	Сыроежка кроваво-красная																																												
173	Сыроежка лайковая (296)																																												
174	Сыроежка лиловая (306)																																												
175	Сыроежка пищевая (282)																																												
176	Сыроежка пурпурно-красная (291)																																												
177	Сыроежка цельная (302)																																												
178	Сыроежка чешуйчатая (278)																																												
179	Тремеллодон студенистый (23)																																												
180	Удемансиелла корневая (171)																																												
	месяц	апр.		май						июнь						июль						август						сентябрь						октябрь						ноябрь					

пик-график температуры			B		C			D			F	f			H		K				L'	L"					N'		N"				Q		S				U		W			Y	
				C'		C"			E					G		K'		k"					M		M			N		P				R				T		W		W			Z
	месяц	апр.		май						июнь						июль						август						сентябрь						октябрь						ноябрь					
KN№	пятидневка	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6
181	Чешуйчатка обыкновенная (226)																																												
182	Чешуйчатка огненная (229)																																												
183	Шампиньон желтокожий (199)																																												
184	Шампиньон изящный (203)																																												
185	Шампиньон лесной гладенький (202)																																												
186	Шампиньон отчетливоклубеньковый																																												
187	Головач продолговатый (29)																																												
188	Масленок желто-бурый (94)																																												
189	Масленок серый (90)																																												
190	Моховик краснеющий (96)																																												
191	Отидея заячья (7)																																												
192	Свинушка толстая (101)																																												
193	Трюфель белый (19)																																												
194	Березовик розовеющий (83В)																																												
195	Вороночник извилистый (64)																																												
196	Гигрофор красноватый (111)																																												
197	Гиропорус каштановый (80)																																												
198	Гиропорус синеющий (81)																																												
199	Говорушка восковатая (151)																																												
200	Груздь желтый (311)																																												
201	Груздь настоящий (310)																																												
202	Лепиота вздутоспоровая (210)																																												
203	Меланолеука коротконожковая (194)																																												
204	Меланолеука черно-белая (192)																																												
205	Паутинник коричневый (249)																																												
206	Паутинник многообразный (240)																																												
207	Паутинник пачкающий (238)																																												
208	Пилолистник тигровый (72)																																												
209	Рядовка белая (121)																																												
210	Рядовка желто-бурая (123)																																												
	месяц	апр.		май						июнь						июль						август						сентябрь						октябрь						ноябрь					

пик-график температуры

B C C' C" D E F f G H K K' K" L' L" M M N' N" N P Q R S T U W W W Y Z

месяц: апр. | май | июнь | июль | август | сентябрь | октябрь | ноябрь

пятидневка: 5 6 | 1 2 3 4 5 6 | 1 2 3 4 5 6 | 1 2 3 4 5 6 | 1 2 3 4 5 6 | 1 2 3 4 5 6 | 1 2 3 4 5 6 | 1 2 3 4 5 6

KN№	пятидневка
211	Спарассис курчавый (49)
212	Сыроежка вильчатая (279)
213	Сыроежка невзрачная (290)
214	Сыроежка оливковая (281)
215	Сыроежка родственная (305)
216	Гриб-зонтик большой (205)
217	Паутинник браслетчатый (247)
218	Цистодерма красная (213)
219	Чешуйчатка золотистая (227)
220	Бледная поганка (179)
221	Волнушка белая (320)
222	Волоконница разорваная (270)
223	Говорушка бокаловидная (145)
224	Говорушка оранжевая, ложная лисичка (150)
225	Груздь синеющий, собачий (312)
226	Ложный валуй (266)
227	Млечник ароматный (333)
228	Млечник жгуче-млечный (340)
229	Млечник лиловеющий (332)
230	Рамария желтая (44)
231	Энтолома шелковистая (272)
232	Панус уховидный (74)
233	Паутинник желтый (236)
234	Чешуйчатка боровая (228)
235	Белопаутинник луковичный (264)
236	Млечник блеклый (331)
237	Сыроежка девичья (304)
238	Чешуйчатка желто-зеленоватая (230)
239	Чешуйчатка ольховая
240	Гигрофор белоснежный (115)

месяц: апр. | май | июнь | июль | август | сентябрь | октябрь | ноябрь

	пик-график температуры		B		C			D			F	f			H		K				L'	L"					N'		N"				Q		S				U		W			Y	
				C'		C"			E					G		K'		k"					M		M			N		P				R				T		W		W			Z
	месяц	апр.		май						июнь						июль						август						сентябрь						октябрь						ноябрь					
KNo	пятидневка	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6
241	Гигрофор дубравный (112)																																												
242	Гигрофор зеленый (117)																																												
243	Гигрофор золотистый (109)																																												
244	Гигрофор оливково-белый (106)																																												
245	Гигрофор сыроежковый (110)																																												
246	Говорушка гигантская (152)																																												
247	Говорушка дымчатая (143)																																												
248	Гриб-зонтик сосцевидный (208)																																												
249	Грифола курчавая (51)																																												
250	Грифола разветвленная, баран (52)																																												
251	Груздь пергаментный (317)																																												
252	Дрожалка оранжевая (21)																																												
253	Дубовик крапчатый (78)																																												
254	Ежовик пестрый (60)																																												
255	Клавулина аметистовая (47)																																												
256	Клавулина гребенчатая (48)																																												
257	Лейкоагарикус румянящийся (204)																																												
258	Лентинеллус уховидный (73)																																												
259	Лиофиллум грязный (141)																																												
260	Лисичка горбатая (153)																																												
261	Лисичка желтеющая (66)																																												
262	Ложноопенок серопластинчатый (235)																																												
263	Лопастник курчавый (11)																																												
264	Масленок болотный (91)																																												
265	Меланолеука полосатоножковая (193)																																												
266	Млечник бурый, древесинный (337)																																												
267	Млечник водянисто-млечный (339)																																												
268	Мокруха пурпуровая (104)																																												
269	Мокруха розовая (105)																																												
270	Мухомор поганковидный (174)																																												
	месяц	апр.		май						июнь						июль						август						сентябрь						октябрь						ноябрь					

пик-график температуры: B C D F f H K L' L" N' N" Q S U W Y
C' C" E G K' k" M M N P R T W W Z

KNº	месяц / пятидневка	апр. 5	апр. 6	май 1	май 2	май 3	май 4	май 5	май 6	июнь 1	июнь 2	июнь 3	июнь 4	июнь 5	июнь 6	июль 1	июль 2	июль 3	июль 4	июль 5	июль 6	август 1	август 2	август 3	август 4	август 5	август 6	сентябрь 1	сентябрь 2	сентябрь 3	сентябрь 4	сентябрь 5	сентябрь 6	октябрь 1	октябрь 2	октябрь 3	октябрь 4	октябрь 5	октябрь 6	ноябрь 1	ноябрь 2	ноябрь 3	ноябрь 4	ноябрь 5	ноябрь 6
271	Навозник белый (219)																																												
272	Паутинник аномальный (245)																																												
273	Паутинник высокий (241)																																												
274	Паутинник каштановый (250)																																												
275	Паутинник намазанный (237)																																												
276	Паутинник оранжевый (246)																																												
277	Паутинник сверкающий (257)																																												
278	Паутинник слизистый (239)																																												
279	Паутинник фиолетовый (243)																																												
280	Псатирелла серо-бурая (223)																																												
281	Рядовка бело-коричневая (122)																																												
282	Рядовка голубиная (127)																																												
283	Рядовка землистая (119)																																												
284	Рядовка обособленная (128)																																												
285	Рядовка опенковидная (130)																																												
286	Рядовка серебристая (129)																																												
287	Рядовка тополевая (126)																																												
288	Рядовка чешуйчатая (124)																																												
289	Сыроежка красивая (287)																																												
290	Сыроежка красная (285)																																												
291	Сыроежка ломкая (286)																																												
292	Сыроежка пурпурно-коричневая																																												
293	Сыроежка розовая (288)																																												
294	Сыроежка синяя (294)																																												
295	Сыроежка черно-пурпуровая (292)																																												
296	Трутовик овечий (50)																																												
297	Цистодерма амиантовая (214)																																												
298	Цистодерма зернистая (215)																																												
299	Чешуйчатка разрушающая																																												
300	Шампиньон августовский (201)																																												
	месяц	апр.		май						июнь						июль						август						сентябрь						октябрь						ноябрь					

	пик-график температуры		B		C			D			F	f			H		K				L'	L"					N'		N"				Q		S				U		W			Y	
				C'		C"			E					G		K'		k"					M		M			N		P				R				T		W		W			Z
	месяц	апр.		май						июнь						июль						август						сентябрь						октябрь						ноябрь					
KNº	пятидневка	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6
301	Гигрофор черный																																												
302	Зеленушка (125)																																												
303	Млечник шиповатый (335)																																												
304	Паутинник бело-фиолетовый (244)																																												
305	Строфария Горнемана (Хорнемана) (225)																																												
306	Болетинус полоножковый (79)																																												
307	Гигрофор багряный (116)																																												
308	Гигрофор душистый (113)																																												
309	Лиофиллум сросшийся (138)																																												
310	Млечник белый (343)																																												
311	Паутинник чешуйчатый (248)																																												
312	Рядовка лиловоногая (135)																																												
313	Рядовка серно-желтая (131)																																												
314	Рядовка тигровая (133)																																												
315	Рядовка фиолетовая (136)																																												
316	Сыроежка бледно-охристая (300)																																												
317	Зимний гриб (161)																																												
318	Цистодерма шелушистая (212)																																												
319	Паутинник съедобный, толстушка																																												
320	Строфария сине-зеленая (224)																																												
321	Говорушка благоухающая (149)																																												
322	Лиофиллум ильмовый (140)																																												
323	Лиофиллум скученный (139)																																												
324	Млечник сиреневый (334)																																												
325	Млечник умбровый (338)																																												
326	Рядовка мыльная (132)																																												
327	Чесночник дубовый (164)																																												
328	Гигрофор белый (108)																																												
329	Мицена клейкая (159)																																												
330	Рядовка серая, штриховатая (118)																																												
	месяц	апр.		май						июнь						июль						август						сентябрь						октябрь						ноябрь					

пик-график температуры			B		C			D			F	f			H		K				L'	L"					N'		N"				Q		S				U		W			Y		
				C'		C"			E					G		K'		k"					M		M			N		P				R				T		W		W			Z	
месяц		апр.		май						июнь						июль						август						сентябрь						октябрь						ноябрь						
K№	пятидневка	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	
331	Гигрофор пятнистый (114)																																													
332	Леписта фиалковая																																													
333	Лопастник осенний (13)																																													
334	Рядовка заостренная (120)																																													
335	Вешенка обыкн., серая (67)																																													
336	Вешенка осенняя, поздняя (70)																																													
337	Гигрофор поздний (107)																																													
месяц		апр.		май						июнь						июль						август						сентябрь						октябрь						ноябрь						

СПИСОК ТЕРМИНОВ

Автолиз – саморазложение (гниение) шляпки или всего плодового тела гриба.

Вольва – часть пленчатого общего покрывала, которая остается в основании ножки у взрослого гриба в виде свободного «мешка» или приросшего поверхностного слоя.

Гигрофанная (шляпка) – пропитанная влагой (шляпка), отчего ее цвет меняется: она покрывается мокрыми темными пятнами, кольцами или вся становится более темной, чем в сухом состоянии.

Гименофор – специальный поверхностный слой на плодовом теле гриба, предназначенный для развития и созревания спор. У шляпочных грибов может быть 5 типов гименофора: гладкий, складчатый, трубчатый (см. трубчатый слой), пластинчатый (см. пластинки), шиповатый.

Карбофилы – группа грибов, использующих в качестве субстрата останки сгоревшей древесины и растущих на местах бывших пожарищ и костров.

Коллариум – хрящевое кольцо, образованное срастанием пластинок около ножки и отделенное от нее выемкой.

Кольцо – остаток частного покрывала в верхней части ножки у взрослого гриба в виде пленки, паутинистых, волокнистых поясков или слизистого кольца.

Ксилотрофы – группа грибов, использующих в качестве субстрата древесину, разлагающих ее и растущих на деревьях, пнях, ветках, валежнике.

Макромицеты – условная группа (высших) грибов, которые имеют плодовые тела крупных размеров, хорошо различимые невооруженным глазом.

Микориза – наружное обволакивание мицелием корня растения (эктотрофная микориза) или проникновение мицелия внутрь корня (эндотрофная микориза) при совместном взаимовыгодном существовании (симбиозе) гриба и растения.

Мицелий (грибница) – тонкие микроскопические переплетенные нити из клеток гриба, пронизывающие субстрат.

Общее покрывало (общий велум) – тонкий, пленчатый, слизистый, войлочный или паутинистый слой, полностью закрывающий все плодовое тело в молодом возрасте. Его остатки

заметны у взрослого гриба в виде хлопьев (бородавок) на шляпке и в виде вольвы в основании ножки.

Паразиты – группа грибов, использующих в качестве субстрата живые ткани растений или животных, что приводит к заболеванию или гибели последних.

Паутинистое покрывало (кортина) – частное покрывало из тонких паутинистых нитей, связывающих край шляпки и верхнюю часть ножки.

Пластинки – специальные выросты гименофора (на нижней стороне шляпки) в виде множества радиально расположенных пластинок, на поверхности которых вырастают и созревают споры.

Плодовое тело – специальный вырост на мицелии, который появляется над субстратом (реже внутри субстрата) для выращивания и распространения спор.

Подстилка лесная – верхний надпочвенный слой из опавших и полуперегнивших листьев, хвои, мелких веток и других растительных останков.

Покрывало (велум) – тонкий покровный, верхний слой, закрывающий молодое плодовое тело (общее покрывало) или его гименофор (частное покрывало).

Сапротрофы – группа грибов, использующих в качестве субстрата только отмершие органические ткани, останки растений и животных.

Споры – специальные клетки, служащие для размножения грибов.

Субстрат – питательная органическая среда, в которой живет и развивается мицелий.

Трубчатый слой – специальные выросты гименофора (на нижней стороне шляпки) в виде множества сросшихся вертикальных трубочек, на внутренней поверхности которых вырастают и созревают споры.

Частное покрывало – тонкий, пленчатый, слизистый, волокнистый или паутинистый слой между краем шляпки и верхней частью ножки, закрывающий гименофор. Его остатки заметны у зрелого гриба в виде кольца (или волокон) на ножке и иногда мелких обрывков по краю шляпки.

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Гарибова Л.В., Сидорова И.И. **Грибы**. Энциклопедия природы России (справочное издание), г.Москва, издательство ABF, 1997 г., 352 стр. с хорошими рисунками (и ранее: Горленко М.В., Бондарцева М.А., Гарибова Л.В. и др. **Грибы СССР**, г.Москва, изд. «Мысль», 1980 г., 303 стр. с рисунками).
2. Мир растений, том 2, **Грибы**, под редакцией Горленко М.В., 2-е изд., г.Москва, изд. «Просвещение» 1991 г., 475 стр. с рисунками и фотографиями – энциклопедия о грибах (и ранее: Жизнь растений, том 2, **Грибы**, г.Москва, изд. «Просвещение» 1976 г., 479 стр. с рисунками и фотографиями).
3. Сергеева М.Н. **Грибы**, г. Москва, изд. «Культура и традиции», 2000 г., 264 стр. альбомного формата с хорошими рисунками.
4. Федоров Ф.В. **Грибы**, 3-е изд., г.Москва, изд. «Росагропромиздат», 1990 г., 366 стр. с хорошими рисунками (или 1-е, 2-е изд. В 1983, 1985 гг.).
5. Сержанина Г.И., Змитрович И.И. **Макромицеты** (иллюстрированное пособие для микологов), г. Минск, изд. «Вышэйшая школа», 1978 г., 190 стр. с фотографиями.
6. Васильков Б.П. **Съедобные и ядовитые грибы** средней полосы европейской части России (определитель), 2-е изд., г.Санкт-Петербург, изд. «Наука» 1995 г., 189 стр., маленького формата с отдельными рисунками и фотографиями, с календарем сроков плодоношения грибов.
7. Корхонен М. **100 грибов**, г.Москва, изд. «Лесная промышленность»,1981 г.,168 стр. с хорошими фотографиями.
8. Клан Я. **Грибы**, г. Прага, изд. «Артия», 1985 г., 225 стр. с хорошими рисунками.
9. Телишевский Д.А., Козак В.Т., Таргонский П.Н. **Сбор и заготовка грибов**, г.Москва, изд. «Лесная промышленность», 1983 г., 239 стр., маленького формата с фотографиями (или: Козак В.Т., Козьяков С.Н. **Все о съедобных грибах**, г.Киев, изд. «Урожай», 1985 г.,160 стр. с фотографиями).
10. Зуев Д.П. **Дары русского леса** (грибы, ягоды), г. Москва, изд. «Госсельхозиздат», 1960 г. (или изд. «Лесная промышленность»,1989 г. или в книге Большая книга леса – М.: «ОЛМА-ПРЕСС», 1999 г., с фотографиями).

11. Андрест Б.В. **Грибное лукошко**, г.Москва, изд. «Лесная промышленность», 1972 г., 192 стр., маленького формата с рисунками.

12. Вавриш П.Е., Горовий Л.Ф. **Грибы в лесу и на столе**, г.Киев, изд. «Урожай», 1993 г., 208 стр. с фотографиями.

13. Вассер С.П. **Съедобные и ядовитые грибы Карпат** (справочник), г.Ужгород, изд. «Карпаты», 1990 г., 204 стр. с фотографиями.

14. Тычинин В.А., Марков В.М., Куликова С.К. **Съедобные и ядовитые грибы** (справочник), 2-е изд., г.Ижевск, изд. «Удмуртия», 1994 г., 160 стр. с рисунками.

15. Додик С.Д. **Грибы российских лесов**, г.Москва, ООО «Фирма «Издательство АСТ», 1999 г., 320 стр. с фотографиями.

16. Дермек А. **Грибы**, г.Братислава, изд. «Словарт», 1989 г., 230 стр. с рисунками.

17. Солоухин В.А. **По грибы**, Стрижев А.Н. **Заметки фенолога**, г.Москва, изд. «Реклама», 1974 г., 128 стр.

18. Чистовский О. **Грибы-целители**, г.Москва, Санкт-Петербург, изд. «Питер Паблишинг», 1997 г., 256 стр.

19. Горленко М.В., Гарибова Л.В., Сидорова И.И., Сизова Т.П., Успенская Г.Д. **Все о грибах**, г.Москва, изд. «Лесная промышленность»,1985 г., 280 стр.

20. Гарибова Л.В. **В царстве грибов**, г.Москва, Издательский Дом «Прибой», 1998 г., 224 стр.

21. Долетов Ю.К. **Советы заядлого грибника**, г.Москва, изд. «Современник», 1997 г., 256 стр. (или его же: **Настольная книга грибника**, г.Москва, ЦЕНТРПОЛИГРАФ, 2000 г.)

22. Смирняков Ю.И., Кощеев А.К., Кощеев А.А. **Спутник грибника** (справочное пособие), г.Москва, изд. «Экология», 1992 г., 303 стр. с фотографиями из книги М. Корхонена (или их же: **Все о грибах.** Сбор, переработка, хранение, г.Москва, изд. «Ч.А.О. и К», 1998 г., 320 стр.)

23. **Советы грибнику** (Составитель Юдина И.А.), г.Москва, изд. «Вече», 1999 г., 399 стр.

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ РУССКИХ НАЗВАНИЙ ГРИБОВ

АЛЕВРИЯ ОРАНЖЕВАЯ (5) – 269
БЕЛОПАУТИННИК ЛУКОВИЧНЫЙ (264) – 467
БЕЛЫЙ ГРИБ (76) – 317
БЕРЕЗОВИК ОБЫКНОВЕННЫЙ (83) – 323
БЛЕДНАЯ ПОГАНКА (179) – 399
БОЛЕТИНУС ПОЛОНОЖКОВЫЙ (79) – 320
ВАЛУЙ (306) – 497
ВЕСЕЛКА ОБЫКНОВЕННАЯ (37) – 290
ВЕШЕНКА ДУБОВАЯ (69) – 312
ВЕШЕНКА ОБЫКНОВЕННАЯ (67) – 310
ВЕШЕНКА ОСЕННЯЯ (70) – 313
ВЕШЕНКА РОЖКОВИДНАЯ (68) –311
ВОЛНУШКА БЕЛАЯ (320) – 509
ВОЛНУШКА РОЗОВАЯ (319) – 508
ВОЛОКОННИЦА ВОЛОКНИСТАЯ (269) – 471
ВОЛОКОННИЦА ЗЕМЛЯНАЯ (268) – 471
ВОЛОКОННИЦА ПАТУЙЯРА (267) – 470
ВОЛОКОННИЦА РАЗОРВАНАЯ (270) – 472
ВОЛЬВАРИЕЛЛА КРАСИВАЯ (190) – 409
ВОЛЬВАРИЕЛЛА ШЕЛКОВИСТАЯ (191) - 410
ВОРОНОЧНИК ИЗВИЛИСТЫЙ (64) –308
ВОРОНОЧНИК РОЖКОВИДНЫЙ (63) –307
ГИГРОФОР БАГРЯНЫЙ (116) –349
ГИГРОФОР БЕЛОСНЕЖНЫЙ (115) –349
ГИГРОФОР БЕЛЫЙ (108) –344
ГИГРОФОР ДУБРАВНЫЙ (112) –346
ГИГРОФОР ДУШИСТЫЙ (113) –347
ГИГРОФОР ЗЕЛЕНЫЙ (117) –350
ГИГРОФОР ЗОЛОТИСТЫЙ (109) – 345
ГИГРОФОР КРАСНОВАТЫЙ (111) –346
ГИГРОФОР ОЛИВКОВО-БЕЛЫЙ (106) –342
ГИГРОФОР ПОЗДНИЙ (107) –343
ГИГРОФОР ПЯТНИСТЫЙ (114) – 348
ГИГРОФОР СЫРОЕЖКОВЫЙ (110) – 345
ГИРОПОРУС КАШТАНОВЫЙ (80) –321
ГИРОПОРУС СИНЕЮЩИЙ (81) – 321
ГОВОРУШКА АНИСОВАЯ (148) –373
ГОВОРУШКА БЛАГОУХАЮЩАЯ (149) – 374
ГОВОРУШКА БОКАЛОВИДНАЯ (145) – 371
ГОВОРУШКА БУЛАВОНОГАЯ (146) – 372
ГОВОРУШКА ВОРОНЧАТАЯ (144) – 371
ГОВОРУШКА ВОСКОВАТАЯ (151) – 376
ГОВОРУШКА ГИГАНТСКАЯ (152) – 376
ГОВОРУШКА ДЫМЧАТАЯ (143) – 369
ГОВОРУШКА ОРАНЖЕВАЯ (150) –375
ГОВОРУШКА ПОДОГНУТАЯ (147) – 373

ГОЛОВАЧ ГИГАНТСКИЙ (30) – 286
ГОЛОВАЧ МЕШКОВАТЫЙ (28) –285
ГОЛОВАЧ ПРОДОЛГОВАТЫЙ (29) – 285
ГОРЬКУШКА (323) – 512
ГРИБ-ЗОНТИК БЕЛЫЙ (207) – 423
ГРИБ-ЗОНТИК БОЛЬШОЙ (205) – 421
ГРИБ-ЗОНТИК КРАСНЕЮЩИЙ (206) – 422
ГРИБ-ЗОНТИК СОСЦЕВИДНЫЙ (208) – 424
ГРИФОЛА КУРЧАВАЯ (51) – 299
ГРИФОЛА РАЗВЕТВЛЕННАЯ (52) – 299
ГРУЗДЬ ДУБОВЫЙ (314) – 504
ГРУЗДЬ ЖЕЛТЫЙ (311) – 502
ГРУЗДЬ НАСТОЯЩИЙ (310) – 501
ГРУЗДЬ ОСИНОВЫЙ (315) – 505
ГРУЗДЬ ПЕРГАМЕНТНЫЙ (317) – 506
ГРУЗДЬ ПЕРЕЧНЫЙ (316) – 505
ГРУЗДЬ СИНЕЮЩИЙ (312) – 503
ГРУЗДЬ ЧЕРНЫЙ (313) – 503
ДИКТОФОРА СДВОЕННАЯ (40) – 293
ДИСЦИНА ЖИЛКОВАТАЯ (9) – 272
ДИСЦИНА ЩИТОВИДНАЯ (8) – 271
ДОЖДЕВИК ГРУШЕВИДНЫЙ (25) – 283
ДОЖДЕВИК ЕЖЕВИДНЫЙ (26) – 284
ДОЖДЕВИК НАСТОЯЩИЙ (24) – 282
ДОЖДЕВИК УМБРОВЫЙ (27) – 284
ДРОЖАЛКА ЛИСТОВАТАЯ (22) – 281
ДРОЖАЛКА ОРАНЖЕВАЯ (21) – 281
ДУБОВИК КРАПЧАТЫЙ (78) – 320
ДУБОВИК ОБЫКНОВЕННЫЙ (77) – 319
ЕЖОВИК ЖЕЛТЫЙ (61) – 306
ЕЖОВИК КОРАЛЛОВИДНЫЙ (62) – 307
ЕЖОВИК ПЕСТРЫЙ (60) – 305
ЖЕЛЧНЫЙ ГРИБ (82) – 322
ЗЕЛЕНУШКА (125) – 356
ЗИМНИЙ ГРИБ (161) – 383
ИВИШЕНЬ (275) – 476
КАЛОЦЕРА КЛЕЙКАЯ (20) – 280
КАЛОЦИБЕ МАЙСКИЙ (142) – 369
КЛАВУЛИНА АМЕТИСТОВАЯ (47) – 297
КЛАВУЛИНА ГРЕБЕНЧАТАЯ (48) – 297
КОЗЛЯК (93) – 332
КОЛЛИБИЯ ВЕРЕТЕНОНОГАЯ (169) – 390
КОЛЛИБИЯ КАШТАНОВАЯ (166) –388
КОЛЛИБИЯ ЛЕСОЛЮБИВАЯ (168) – 389
КОЛЛИБИЯ СКУЧЕННАЯ (167) – 389
КОЛПАК КОЛЬЧАТЫЙ (265) – 468
КРАСНУШКА (324) – 513
КРЕПИДОТ МЯГКИЙ (75) – 316
ЛАКОВИЦА БОЛЬШАЯ (157) – 381
ЛАКОВИЦА ЛИЛОВАЯ (156) – 380
ЛАКОВИЦА РОЗОВАЯ (155) –380

ЛЕЙКОАГАРИКУС РУМЯНЯЩИЙСЯ (204) – 420
ЛЕНТИНЕЛЛУС УХОВИДНЫЙ (73) – 315
ЛЕОТИЯ СТУДЕНИСТАЯ (2) – 267
ЛЕПИОТА ВЗДУТОСПОРОВАЯ (210) – 425
ЛЕПИОТА ГРЕБЕНЧАТАЯ (211) – 426
ЛЕПИОТА ЩИТКОВАЯ (209) – 424
ЛЕПИСТА ГРЯЗНАЯ (137) – 365
ЛИОФИЛЛУМ ГРЯЗНЫЙ (141) – 368
ЛИОФИЛЛУМ ИЛЬМОВЫЙ (140) – 367
ЛИОФИЛЛУМ СКУЧЕННЫЙ (139) – 367
ЛИОФИЛЛУМ СРОСШИЙСЯ (138) – 366
ЛИСИЧКА ГОРБАТАЯ (153) –377
ЛИСИЧКА ЖЕЛТЕЮЩАЯ (66) – 310
ЛИСИЧКА НАСТОЯЩАЯ (65) – 309
ЛОЖНОДОЖДЕВИК ОБЫКНОВЕННЫЙ (33) – 288
ЛОЖНООПЕНОК КИРПИЧНО-КРАСНЫЙ (234) – 444
ЛОЖНООПЕНОК СЕРНО-ЖЕЛТЫЙ (233) – 443
ЛОЖНООПЕНОК СЕРОПЛАСТИНЧАТЫЙ (235) – 445
ЛОЖНЫЙ ВАЛУЙ (266) – 469
ЛОПАСТНИК КУРЧАВЫЙ (11) – 273
ЛОПАСТНИК ОСЕННИЙ (13) – 273
ЛОПАСТНИК УПРУГИЙ (12) – 273
ЛОПАСТНИК ЯМЧАТЫЙ (10) – 242
МАСЛЕНОК БОЛОТНЫЙ (91) – 331
МАСЛЕНОК ЖЕЛТО-БУРЫЙ (94) – 333
МАСЛЕНОК ЗЕРНИСТЫЙ (89) – 329
МАСЛЕНОК ЛИСТВЕННИЧНЫЙ (87) – 327
МАСЛЕНОК ОБЫКНОВЕННЫЙ (88) – 328
МАСЛЕНОК СЕРЫЙ (90) – 330
МЕЛАНОГАСТЕР СОМНИТЕЛЬНЫЙ (34) – 288
МЕЛАНОЛЕУКА КОРОТКОНОЖКОВАЯ (194) – 412
МЕЛАНОЛЕУКА ПОЛОСАТОНОЖКОВАЯ (193) – 411
МЕЛАНОЛЕУКА ЧЕРНО-БЕЛАЯ (192) – 410
МИЦЕНА КЛЕЙКАЯ (159) – 382
МИЦЕНА ПОЛОСАТОНОЖКОВАЯ (160) – 383
МИЦЕНА ЧИСТАЯ (158) – 382
МЛЕЧНИК АРОМАТНЫЙ (333) – 521
МЛЕЧНИК БЕЛЫЙ (343) – 528
МЛЕЧНИК БЛЕДНЫЙ (342) – 528
МЛЕЧНИК БЛЕКЛЫЙ (331) – 520
МЛЕЧНИК БУРОВАТЫЙ (336) – 524
МЛЕЧНИК БУРЫЙ (337) – 524
МЛЕЧНИК ВОДЯНИСТО-МЛЕЧНЫЙ (339) – 526
МЛЕЧНИК ЖГУЧЕ-МЛЕЧНЫЙ (340) – 526
МЛЕЧНИК КАМФАРНЫЙ (325) – 514
МЛЕЧНИК ЛИЛОВЕЮЩИЙ (332) – 521
МЛЕЧНИК НЕЕДКИЙ (328) – 517
МЛЕЧНИК НЕЙТРАЛЬНЫЙ (327) – 516
МЛЕЧНИК ОБЫКНОВЕННЫЙ (330) – 519
МЛЕЧНИК ОСТРЫЙ (341) – 527
МЛЕЧНИК СЕРО-РОЗОВЫЙ (326) – 515

МЛЕЧНИК СИРЕНЕВЫЙ (334) – 522
МЛЕЧНИК УМБРОВЫЙ (338) – 525
МЛЕЧНИК ШИПОВАТЫЙ (335) – 523
МОКРУХА ЕЛОВАЯ (102) – 339
МОКРУХА ПУРПУРОВАЯ (104) – 341
МОКРУХА ПЯТНИСТАЯ (103) – 340
МОКРУХА РОЗОВАЯ (105) – 341
МОЛОЧАЙ (322) – 511
МОХОВИК ЗЕЛЕНЫЙ (95) – 333
МОХОВИК КРАСНЕЮЩИЙ (96) – 334
МОХОВИК ПЕСТРЫЙ (97) – 335
МУТИНУС РАВЕНЕЛЛИ (39) – 292
МУТИНУС СОБАЧИЙ (38) – 291
МУХОМОР ВЕСЕННИЙ (178) – 398
МУХОМОР ВОНЮЧИЙ (177) – 397
МУХОМОР КРАСНЫЙ (173) – 394
МУХОМОР ПАНТЕРНЫЙ (175) – 396
МУХОМОР ПОГАНКОВИДНЫЙ (174) – 395
МУХОМОР ПОРФИРОВЫЙ (176) – 397
МУХОМОР СЕРО-РОЗОВЫЙ (180) – 400
НАВОЗНИК БЕЛЫЙ (219) – 432
НАВОЗНИК МЕРЦАЮЩИЙ (218) – 431
НАВОЗНИК ОБЫКНОВЕННЫЙ (216) – 429
НАВОЗНИК СЕРЫЙ (217) – 430
ОПЕНОК ЛЕТНИЙ (231) – 441
ОПЕНОК ЛУГОВОЙ (162) – 385
ОПЕНОК НАСТОЯЩИЙ (154) – 377
ОСИНОВИК БЕЛЫЙ (86) – 327
ОСИНОВИК ЖЕЛТО-БУРЫЙ (85) – 326
ОСИНОВИК КРАСНЫЙ (84) – 325
ОТИДЕЯ ЗАЯЧЬЯ (7) – 270
ОТИДЕЯ ОСЛИНАЯ (6) – 270
ПАНУС УХОВИДНЫЙ (74) – 315
ПАУТИННИК АНОМАЛЬНЫЙ (245) – 454
ПАУТИННИК БАГРЯНЫЙ (260) – 465
ПАУТИННИК БЕЛО-ФИОЛЕТОВЫЙ (244) – 453
ПАУТИННИК БРАСЛЕТЧАТЫЙ (247) – 456
ПАУТИННИК ВЗДУТЫЙ (258) – 463
ПАУТИННИК ВЫСОКИЙ (241) – 451
ПАУТИННИК ГОЛУБОЙ (255) – 461
ПАУТИННИК ЖЕЛТЫЙ (236) – 447
ПАУТИННИК ИЗМЕНЧИВЫЙ (253) – 460
ПАУТИННИК КАШТАНОВЫЙ (250) – 458
ПАУТИННИК КОРИЧНЕВЫЙ (249) – 457
ПАУТИННИК КРАСИВЕЙШИЙ (252) – 459
ПАУТИННИК МНОГООБРАЗНЫЙ (240) – 450
ПАУТИННИК НАМАЗАНЫЙ (237) – 448
ПАУТИННИК ОБЫКНОВЕННЫЙ (242) – 451
ПАУТИННИК ОРАНЖЕВО-КРАСНЫЙ (251) – 458
ПАУТИННИК ОРАНЖЕВЫЙ (246) – 455
ПАУТИННИК ПАЧКАЮЩИЙ (238) – 449

ПАУТИННИК ПОЛУСВЕРКАЮЩИЙ (257) – 463
ПАУТИННИК ПРЕВОСХОДНЫЙ (259) – 464
ПАУТИННИК РЫЖЕ-ОЛИВКОВЫЙ (262) – 466
ПАУТИННИК СВЕРКАЮЩИЙ (256) – 462
ПАУТИННИК СИЗОНОЖКОВЫЙ (254) – 461
ПАУТИННИК СЛИЗИСТЫЙ (239) – 450
ПАУТИННИК ТВЕРДЫЙ (263) – 466
ПАУТИННИК ФИОЛЕТОВЫЙ (243) – 452
ПАУТИННИК ЧЕШУЙЧАТЫЙ (248) – 457
ПАУТИННИК ЭЛЕГАНТНЫЙ (261) – 465
ПЕРЕЧНЫЙ ГРИБ (92) – 331
ПЕЦИЦА КОРИЧНЕВАЯ (3) – 268
ПЕЧЕНОЧНИЦА ОБЫКНОВЕННАЯ (53) – 300
ПИЛОЛИСТНИК ТИГРОВЫЙ (72) – 314
ПИЛОЛИСТНИК ЧЕШУЙЧАТЫЙ (71) – 314
ПЛЮТЕЙ БЕЛЫЙ (187) – 407
ПЛЮТЕЙ ЗОЛОТИСТО-ЖЕЛТЫЙ (186) – 407
ПЛЮТЕЙ ОЛЕНИЙ (185) – 406
ПЛЮТЕЙ УМБРОВЫЙ (188) – 408
ПЛЮТЕЙ ЧЕРНО-КРАЙНИЙ (189) – 408
ПОДГРУЗДОК БЕЛЫЙ (307) – 498
ПОДГРУЗДОК ЧЕРНЕЮЩИЙ (309) – 500
ПОДГРУЗДОК ЧЕРНЫЙ (308) – 499
ПОЛЬСКИЙ ГРИБ (98) – 336
ПОПЛАВОК БЕЛЫЙ (181) – 402
ПОПЛАВОК ЖЕЛТО-КОРИЧНЕВЫЙ (183) – 404
ПОПЛАВОК СЕРЫЙ (184) – 405
ПОПЛАВОК ШАФРАНОВЫЙ (182) – 403
ПОРХОВКА СВИНЦОВО-СЕРАЯ (31) – 287
ПОРХОВКА ЧЕРНЕЮЩАЯ (32) – 287
ПСАТИРЕЛЛА БАРХАТИСТАЯ (222) – 434
ПСАТИРЕЛЛА КАШТАНОВАЯ (221) – 434
ПСАТИРЕЛЛА КОНДОЛЛЯ (220) – 433
ПСАТИРЕЛЛА СЕРО-БУРАЯ (223) – 435
РАМАРИЯ ГРОЗДЕВИДНАЯ (45) –296
РАМАРИЯ ЖЕЛТАЯ (44) – 295
РЕШЕТОЧНИК КРАСНЫЙ (41) – 294
РИЗОПОГОН ЖЕЛТОВАТЫЙ (35) – 289
РИЗОПОГОН РОЗОВАТЫЙ (36) – 289
РОГАТИК ИНВАЛА (46) – 296
РОГАТИК ПЕСТИКОВЫЙ (43) – 295
РОГАТИК ЯЗЫЧКОВЫЙ (42) – 295
РЫЖИК НАСТОЯЩИЙ (321) – 509
РЯДОВКА БЕЛАЯ (121) – 353
РЯДОВКА БЕЛО-КОРИЧНЕВАЯ (122) – 354
РЯДОВКА ГОЛУБИНАЯ (127) – 358
РЯДОВКА ЖЕЛТО-БУРАЯ (123) – 355
РЯДОВКА ЖЕЛТО-КРАСНАЯ (134) – 365
РЯДОВКА ЗАОСТРЕНАЯ (120) – 353
РЯДОВКА ЗЕМЛИСТАЯ (119) – 352
РЯДОВКА ЛИЛОВОНОГАЯ (135) – 363

РЯДОВКА МЫЛЬНАЯ (132) – 361
РЯДОВКА ОБОСОБЛЕННАЯ (128) – 359
РЯДОВКА ОПЕНКОВИДНАЯ (130) – 360
РЯДОВКА СЕРАЯ (118) – 351
РЯДОВКА СЕРЕБРИСТАЯ (129) – 360
РЯДОВКА СЕРНО-ЖЕЛТАЯ (131) – 361
РЯДОВКА ТИГРОВАЯ (133) – 362
РЯДОВКА ТОПОЛЕВАЯ (126) – 358
РЯДОВКА ФИОЛЕТОВАЯ (136) – 364
РЯДОВКА ЧЕШУЙЧАТАЯ (124) – 356
САРКОСЦИФА ЯРКО-КРАСНАЯ (4) – 269
СВИНУШКА ТОЛСТАЯ (101) – 338
СВИНУШКА ТОНКАЯ (100) – 337
СЕРУШКА (329) – 518
СКРИПИЦА (318) – 507
СМОРЧОК КОНИЧЕСКИЙ (17) – 277
СМОРЧОК ОБЫКНОВЕННЫЙ (16) – 276
СПАРАССИС КУРЧАВЫЙ (49) – 298
СПАТУЛЯРИЯ ЖЕЛТОВАТАЯ (1) – 266
СТРОБИЛЮРУС СОЧНЫЙ (172) – 392
СТРОФАРИЯ ГОРНЕМАНА (ХОРНЕМАНА) (225) – 436
СТРОФАРИЯ СИНЕ-ЗЕЛЕНАЯ (224) – 436
СТРОЧОК ГИГАНТСКИЙ (15) – 275
СТРОЧОК ОБЫКНОВЕННЫЙ (14) – 274
СЫРОЕЖКА БЛЕДНО-ОХРИСТАЯ (300) – 492
СЫРОЕЖКА БОЛОТНАЯ (283) – 482
СЫРОЕЖКА БУРЕЮЩАЯ (303) – 494
СЫРОЕЖКА ВИЛЬЧАТАЯ (279) – 479
СЫРОЕЖКА ВЫЦВЕТАЮЩАЯ (289) – 486
СЫРОЕЖКА ДЕВИЧЬЯ (304) – 496
СЫРОЕЖКА ЖГУЧЕ-ЕДКАЯ (284) – 483
СЫРОЕЖКА ЖЕЛТАЯ (298) – 491
СЫРОЕЖКА ЖЕЛЧНАЯ (301) – 493
СЫРОЕЖКА ЗЕЛЕНАЯ (277) – 477
СЫРОЕЖКА ЗОЛОТИСТО-ЖЕЛТАЯ (299) – 492
СЫРОЕЖКА ЗОЛОТИСТО-КРАСНАЯ (295) – 489
СЫРОЕЖКА КРАСИВАЯ (287) – 485
СЫРОЕЖКА КРАСНАЯ (285) – 484
СЫРОЕЖКА ЛАЙКОВАЯ (296) – 490
СЫРОЕЖКА ЛИЛОВАЯ (293) – 488
СЫРОЕЖКА ЛОМКАЯ (286) – 484
СЫРОЕЖКА НЕВЗРАЧНАЯ (290) – 487
СЫРОЕЖКА ОЛИВКОВАЯ (281) – 481
СЫРОЕЖКА ПИЩЕВАЯ (282) – 481
СЫРОЕЖКА ПУРПУРНО-КРАСНАЯ (291) – 487
СЫРОЕЖКА РОДСТВЕННАЯ (305) – 496
СЫРОЕЖКА РОЗОВАЯ (288) – 485
СЫРОЕЖКА СЕРАЯ (276) – 477
СЫРОЕЖКА СЕРЕЮЩАЯ (297) – 490
СЫРОЕЖКА СИНЕ-ЖЕЛТАЯ (280) – 480
СЫРОЕЖКА СИНЯЯ (294) – 489

СЫРОЕЖКА ЦЕЛЬНАЯ (302) – 494
СЫРОЕЖКА ЧЕРНО-ПУРПУРОВАЯ (292) – 488
СЫРОЕЖКА ЧЕШУЙЧАТАЯ (278) – 478
ТРЕМЕЛЛОДОН СТУДЕНИСТЫЙ (23) – 281
ТРУТОВИК БЕРЕЗОВЫЙ (54) – 301
ТРУТОВИК ЗИМНИЙ (57) – 303
ТРУТОВИК ИЗМЕНЧИВЫЙ (58) – 304
ТРУТОВИК ОВЕЧИЙ (50) – 298
ТРУТОВИК СЕРНО-ЖЕЛТЫЙ (59) – 304
ТРУТОВИК СКОШЕННЫЙ (55) – 301
ТРУТОВИК ЧЕШУЙЧАТЫЙ (56) – 303
ТРЮФЕЛЬ БЕЛЫЙ (19) – 279
УДЕМАНСИЕЛЛА КОРНЕВАЯ (171) – 392
УДЕМАНСИЕЛЛА ШИРОКОПЛАСТИНЧАТАЯ (170) – 391
ЦИСТОДЕРМА АМИАНТОВАЯ (214) – 428
ЦИСТОДЕРМА ЗЕРНИСТАЯ (215) – 428
ЦИСТОДЕРМА КРАСНАЯ (213) – 427
ЦИСТОДЕРМА ШЕЛУШИСТАЯ (212) – 427
ЧЕСНОЧНИК БОЛЬШОЙ (165) – 387
ЧЕСНОЧНИК ДУБОВЫЙ (164) – 386
ЧЕСНОЧНИК ОБЫКНОВЕННЫЙ (163) – 386
ЧЕШУЙЧАТКА БОРОВАЯ (228) – 439
ЧЕШУЙЧАТКА ЖЕЛТО-ЗЕЛЕНОВАТАЯ (230) – 441
ЧЕШУЙЧАТКА ЗОЛОТИСТАЯ (227) – 438
ЧЕШУЙЧАТКА ОБЫКНОВЕННАЯ (226) – 437
ЧЕШУЙЧАТКА ОГНЕННАЯ (229) – 440
ЧЕШУЙЧАТКА РАННЯЯ (232) – 442
ШАМПИНЬОН АВГУСТОВСКИЙ (201) – 418
ШАМПИНЬОН ДВУКОЛЬЦЕВОЙ (198) – 416
ШАМПИНЬОН ДВУСПОРОВЫЙ (197) – 415
ШАМПИНЬОН ЖЕЛТОКОЖИЙ (199) – 417
ШАМПИНЬОН ИЗЯЩНЫЙ (203) – 419
ШАМПИНЬОН ЛЕСНОЙ (200) – 418
ШАМПИНЬОН ЛЕСНОЙ ГЛАДЕНЬКИЙ (202) – 419
ШАМПИНЬОН ЛУГОВОЙ (195) – 413
ШАМПИНЬОН ПОЛЕВОЙ (196) – 414
ШАПОЧКА СМОРЧКОВАЯ (18) – 278
ШИШКОГРИБ ХЛОПЬЕНОЖКОВЫЙ (99) – 336
ЭНТОЛОМА ВЕСЕННЯЯ (271) – 473
ЭНТОЛОМА САДОВАЯ (273) – 474
ЭНТОЛОМА ШЕЛКОВИСТАЯ (272) – 474
ЭНТОЛОМА ЯДОВИТАЯ (274) – 475

Список дополнительных названий и синонимов

АГРОЦИБЕ РАННЯЯ – 442
АМАНИТА ЗОЛОТИСТАЯ – 395
БЕЛАЯ ПОГАНКА – 397
БЕЛАЯ ФОРМА МАСЛЕНКА – 329
БЕЛОПАУТИННИК КЛУБНЕНОСНЫЙ – 467
БЕЛЯНКА – 509
БЕЛЯНКА ПУШИСТАЯ – 509
БЕРЕЗОВАЯ ГУБКА – 301

БЕРЕЗОВАЯ ФОРМА БЕЛОГО ГРИБА – 318
БЕРЕЗОВИК БЕЛЫЙ (85Б) – 324
БЕРЕЗОВИК БОЛОТНЫЙ – 324
БЕРЕЗОВИК ОКИСЛЯЮЩИЙСЯ – 325
БЕРЕЗОВИК РАЗНОЦВЕТНЫЙ - 325
БЕРЕЗОВИК РОЗОВЕЮЩИЙ (85В) – 325
БЕРЕЗОВИК ЧЕРНЫЙ (85А) – 324
БЕРЕЗОВЫЙ ГРИБ – 301
БЛАГУША – 418
БЛЕДНАЯ ПОГАНКА БЕЛАЯ – 398
БЛЕДНАЯ ПОГАНКА ЗЕЛЕНАЯ – 399
БЛЮДЦЕВИК ЖИЛКОВАТЫЙ – 272
БЛЮДЦЕВИК РОЗОВО-КРАСНЫЙ – 271
БОЛЕТИН ПОЛОНОЖКОВЫЙ – 320
БОЛЕТУС КРАСНОНОЖКОВЫЙ – 320
БОРОВИК – 317
БОРОВИК ЗЕРНИСТОНОГИЙ – 320
БУЛАВНИЦА – 295
БЫЧОК – 497
ВЕРПА ЧЕШСКАЯ – 278
ВЕШЕНКА ИЛЬМОВАЯ – 367
ВЕШЕНКА ОБИЛЬНАЯ – 310
ВЕШЕНКА ОЛЬХОВАЯ – 313
ВЕШЕНКА ПОЗДНЯЯ – 313
ВЕШЕНКА УСТРИЧНАЯ – 310
ВОЛЖАНКА – 508
ВОЛНУШКА БОЛОТНАЯ – 520
ВОЛНЯНКА – 508
ВОЛОКОННИЦА ЗЕМЛИСТО-ПЛАСТИНКОВАЯ – 471
ВОЛОКОННИЦА КРАСНЕЮЩАЯ – 470
ВОЛОКОННИЦА НАДОРВАННАЯ – 472
ВОЛОКОННИЦА РВАНАЯ – 472
ВОЛОКОННИЦА ТРЕЩИНОВАТАЯ – 471
ВОЛЬВАРИЕЛЛА БОМБИЦИНА – 410
ВОЛЬВАРИЕЛЛА ПРЕКРАСНАЯ – 409
ВОРОНОЧНИК ВОРОНКОВИДНЫЙ – 307
ВЯЗОВИК – 303
ГЕБЕЛОМА КЛЕЙКАЯ – 469
ГЕБЕЛОМА ПЛАЧУЩАЯ – 469
ГЕЛЬВЕЛЛА ИНФУЛА – 273
ГЕОРГИЕВ ГРИБ – 369
ГЕРИЦИЙ ВЕТВИСТЫЙ – 307
ГЕРИЦИЙ КОРАЛЛОВЫЙ – 307
ГЕРИЦИЙ РЕШЕТЧАТОВИДНЫЙ - 307
ГИГРОФОР БЕЛОВАТЫЙ – 344
ГИГРОФОР БУРЫЙ – 343
ГИГРОФОР ДЕВИЧИЙ – 349
ГИГРОФОР ЖЕЛТОВАТО-БЕЛЫЙ – 344
ГИГРОФОР ЗОЛОТИСТЫЙ – 344, 345
ГИГРОФОР КРАСНЕЮЩИЙ – 346
ГИГРОФОР ПЕСТРЫЙ – 350

ГИГРОФОР ПУЗЫРЧАТЫЙ – 348
ГИГРОФОР ПУПЫРЧАТЫЙ – 348
ГИГРОФОР СЕРЫЙ – 347
ГИРОМИТРА ИНФУЛА – 273
ГИРОПОР БЕРЕЗОВЫЙ -321
ГИФОЛОМА ГОЛОВООБРАЗНАЯ – 445
ГИФОЛОМА КАНДОЛЛЯ – 433
ГИФОЛОМА КОРИЧНЕВАЯ – 445
ГИФОЛОМА ОХРЯНО-ОРАНЖЕВАЯ – 445
ГИФОЛОМА СЕРНО-ЖЕЛТАЯ – 443
ГЛАДЫШ – 519
ГОВОРУШКА – 441
ГОВОРУШКА ВОСКОВИДНАЯ -376
ГОВОРУШКА ДУШИСТАЯ – 373
ГОВОРУШКА ПАХУЧАЯ – 373
ГОВОРУШКА РЫЖАЯ – 373
ГОВОРУШКА СЕРАЯ – 369
ГОВОРУШКА СЕРОВАТАЯ – 376
ГОЛОВАЧ КРУГЛЫЙ – 285
ГОЛОВАЧ ПУЗЫРЕВИДНЫЙ – 285
ГОРЧАК – 322
ГОРЬКУШКА -322
ГРИБ-БАРАН – 298, 299
ГРИБ-ЗОНТИК ЛУГОВОЙ – 423
ГРИБ-ЗОНТИК ПОЛЕВОЙ – 423
ГРИБНАЯ КАПУСТА – 298
ГРИБНАЯ ЛАПША – 295
ГРИБНОЕ СЧАСТЬЕ – 298
ГРИБ-ПОПУГАЙ – 350
ГРИФОЛА ЗОНТИЧНАЯ – 299
ГРУЗДЬ АРОМАТНЫЙ – 521
ГРУЗДЬ БЕЛЫЙ – 501
ГРУЗДЬ ВОЙЛОЧНЫЙ – 507
ГРУЗДЬ ГОРЬКИЙ – 512
ГРУЗДЬ ДУБОВЫЙ – 516
ГРУЗДЬ ЖЕЛТЫЙ СИНЕЮЩИЙ – 503
ГРУЗДЬ ЗОЛОТИСТО- ЖЕЛТЫЙ ЛИЛОВЕЮЩИЙ – 503
ГРУЗДЬ КРАСНО-КОРИЧНЕВЫЙ – 511
ГРУЗДЬ НЕСЪЕДОБНЫЙ – 515
ГРУЗДЬ ОЛИВКОВО-ЧЕРНЫЙ – 503
ГРУЗДЬ СЕРО-ЛИЛОВАТЫЙ – 518
ГРУЗДЬ СЕРО-РОЗОВЫЙ – 515
ГРУЗДЬ СЕРЫЙ ЛИЛОВЫЙ – 521
ГРУЗДЬ СИЗЫЙ – 519
ГРУЗДЬ СОБАЧИЙ – 503
ГРУЗДЬ СЫРОЙ – 501
ГРУЗДЬ ТОПОЛЕВЫЙ – 505
ДАМА ПОД ВУАЛЬЮ – 293
ДЕНЕЖКА КАШТАНОВАЯ – 388
ДЕНЕЖКА КОРНЕВАЯ – 392
ДЕНЕЖКА ОБЫЧНАЯ – 398

ДЕНЕЖКА ШИРОКОПЛАСТИНЧАТАЯ – 391
ДОЖДЕВИК ГИГАНТСКИЙ – 286
ДОЖДЕВИК ЕЖЕВИКО-КОЛЮЧИЙ – 284
ДОЖДЕВИК ЖЕМЧУЖНЫЙ – 282
ДОЖДЕВИК ИГОЛЬЧАТЫЙ – 284
ДОЖДЕВИК СЪЕДОБНЫЙ – 282
ДОЖДЕВИК ШИПАСТЫЙ – 284
ДОЖДЕВИК ШИПОВАТЫЙ – 282
ДРЕВЕСНЫЙ ГРИБ – 301
ДРОЖАЛКА ПЛЕНЧАТАЯ – 281
ДУБОВАЯ ФОРМА БЕЛОГО ГРИБА – 318
ДУБОВИК ОЛИВКОВО-БУРЫЙ – 319
ДУНЬКА – 337
ДУПЛЯНКА ЧЕРНАЯ – 503
ДУПЛЯНКА ЖЕЛТАЯ – 519
ДУПЛЯНКА СЕРАЯ – 518
ДУПЛЯНКА ЧЕРНАЯ – 503
ЕЖЕВИК ВЫЕМЧАТЫЙ – 306
ЕЖЕВИК ЧЕРЕПИТЧАТЫЙ – 305
ЕЖЕВИК ЧЕШУЙЧАТЫЙ – 305
ЕЛОВАЯ ФОРМА БЕЛОГО ГРИБА – 318
ЗАДНИЙ ЯЗЫЧОК – 295
ЗАЯЧИЙ ГРИБ – 321
ЗАЯЧНИК – 303
ЗАЯЧЬИ УШИ – 270
ЗАЯЧЬЯ КАРТОШКА – 287
ЗЕЛЕНКА – 356
ЗОНТИК АМИАНТОВЫЙ – 428
ЗОНТИК ГРЕБЕНЧАТЫЙ – 426
ЗОНТИК КРАСНЫЙ – 427
ЗОНТИК ЛОХМАТЫЙ – 422
ЗОНТИК МЕЛКОЩИТОВИДНЫЙ – 424
ЗОНТИК ПЕСТРЫЙ – 421
ЗОНТИК ШЕЛУШИСТЫЙ – 427
ИВНЯК – 438
ИНОЦИБЕ ОБЫКНОВЕННЫЙ – 471
КАЛОЦЕРА СЛИЗИСТАЯ – 280
КАНТАРЕЛЛЮЛЯ – 377
КАШТАНОВИК – 321
КАШТАНОВЫЙ ГРИБ – 321
КЛАТРУС КРАСНЫЙ – 294
КЛИТОПИЛУС ОБЫКНОВЕННЫЙ – 476
КЛИТОЦИБЕ БЛАГОУХАЮЩИЙ – 374
КЛИТОЦИБЕ ПОДОГНУТАЯ – 373
КОЗЛИНЫЙ ГРИБ – 333
КОКОШКА – 375
КОЛЛИБИЯ ДУБОЛЮБИВАЯ – 389
КОЛЛИБИЯ МАСЛЯНАЯ – 388
КОЛЛИБИЯ МАСЛЯНИСТАЯ – 388
КОЛЛИБИЯ ОБЫКНОВЕННАЯ – 389
КОЛЛИБИЯ РЫЖЕВАТО-СЕРАЯ – 388

КОЛЛИБИЯ ХВОСТАТАЯ – 392
КОЛЛИБИЯ ШИРОКОПЛАСТИНЧАТАЯ – 391
КОЛПАЧОК – 305
КОЛПАЧОК СТУДЕНИСТЫЙ – 267
КОЛЧАК – 278
КОРАЛЛОВЫЙ ГРИБ – 298
КОРНЕВЕЦ ЖЕЛТОВАТЫЙ – 289
КОРОВКА – 317
КРАСНОГОЛОВИК – 325
КРАСНОПОРКА ОВЕЧЬЯ – 298
КУДРИ – 298
КУЛАЧОК – 497
КУРИНЫЕ ЛАПКИ – 296
КУРОЧКА – 305
КЮНЕРОМИЦЕС ИЗМЕНЧИВЫЙ – 441
ЛАКОВИЦА АМЕТИСТОВАЯ – 380
ЛАКОВИЦА ЛАКОВАЯ – 380
ЛАКОВИЦА ОБЫКНОВЕННАЯ – 380
ЛАКОВИЦА РЫЖЕВАТАЯ – 381
ЛАКОВИЦА СТАТНАЯ – 381
ЛАКОВИЦА СТРОЙНАЯ – 381
ЛАКОВИЦА ФИОЛЕТОВАЯ – 380
ЛАКРИМАРИЯ БАРХАТИСТАЯ – 434
ЛАКРИМАРИЯ ВОЙЛОЧНАЯ – 434
ЛАНГЕРМАНИЯ ГИГАНТСКАЯ – 296
ЛЕНТИНЕЛЛУС РАКУШКОВИДНЫЙ – 420
ЛЕПИОТА КРАСНОПЛАСТИНЧАТАЯ – 420
ЛЕПИОТА КРУПНАЯ – 420
ЛЕПИОТА ЧЕШУЙЧАТАЯ ЖЕЛТОВАТАЯ – 425
ЛЕПИСТА ГОЛАЯ – 364
ЛЕПИСТА ФИОЛЕТОВАЯ – 364
ЛИСИЧКА ВЫПУКЛАЯ – 377
ЛИСИЧКА ЖЕЛТАЯ – 309
ЛИСИЧКА ЛОЖНАЯ – 375
ЛИСИЧКА СЕРАЯ – 307, 308
ЛОЖНООПЕНОК КАНДОЛЛЯ – 433
ЛОЖНООПЕНОК КОРИЧНЕВО-КРАСНЫЙ – 444
ЛОЖНООПЕНОК МАКОВЫЙ – 445
ЛОЖНОРЯДОВКА ЖЕЛТО-КРАСНАЯ – 363
ЛОЖНЫЙ БЕЛЫЙ ГРИБ – 322
ЛОПАТОЧКА ГРИБНАЯ – 266
ЛОПАТОЧКА ЖЕЛТАЯ – 266
ЛУГОВИК – 385
МАЙКА – 369
МАЙСКИЙ ГРИБ – 369
МАСЛЕНОК ЖЕЛТОВАТЫЙ – 331
МАСЛЕНОК ЖЕЛТЫЙ – 328
МАСЛЕНОК ЖЕЛТЫЙ БОЛОТНЫЙ – 331
МАСЛЕНОК ЛЕТНИЙ – 329
МАСЛЕНОК ЛИСТВЕННИЧНЫЙ СИНЕЮЩИЙ – 330
МАСЛЕНОК НАСТОЯЩИЙ – 328

МАСЛЕНОК ОСЕННИЙ – 328
МАСЛЕНОК ПЕРЕЧНЫЙ – 331
МАСЛЕНОК ПОЗДНИЙ – 328
МЕЛАНОЛЕВКА ОБЫКНОВЕННАЯ – 410
МИЦЕНА РУБЧАТОНОГАЯ – 383
МИЦЕНА ШТРИХОВАТАЯ – 383
МЛЕЧНИК ВЯЛЫЙ – 520
МЛЕЧНИК ДРЕВЕСИННЫЙ – 524
МЛЕЧНИК ДУБОВЫЙ – 516
МЛЕЧНИК ДУШИСТЫЙ – 521
МЛЕЧНИК МОКРЫЙ – 521
МЛЕЧНИК ОБЫКНОВЕННЫЙ – 515
МЛЕЧНИК СЕРЫЙ – 518
МЛЕЧНИК СЛАДКОВАТЫЙ – 513
МЛЕЧНИК ТЕМНО-БУРЫЙ – 524
МЛЕЧНИК ЧАЛЫЙ – 515
МОКРИЦА – 343
МОКРУХА БЛЕСТЯЩАЯ – 341
МОКРУХА КЛЕЙКАЯ – 339
МОКРУХА СЛИЗИСТАЯ – 341
МОЛОЧАЙ – 507
МОРЮХА – 286
МОХОВИК БОЛОТНЫЙ – 333
МОХОВИК ЖЕЛТО-БУРЫЙ – 333
МОХОВИК КАШТАНОВЫЙ – 336
МОХОВИК КРАСНЫЙ – 334, 335
МОХОВИК ТРЕЩИНОВАТЫЙ – 335
МУХОМОР БЕЛЫЙ – 398
МУХОМОР БЕЛЫЙ ВОНЮЧИЙ – 397
МУХОМОР ВЛАГАЛИЩНЫЙ – 404
МУХОМОР ЖЕЛТО-ЗЕЛЕНЫЙ – 395
МУХОМОР ЖЕЛТО-КОРИЧНЕВЫЙ – 404
МУХОМОР ЗЕЛЕНЫЙ – 399
МУХОМОР ЛИМОННЫЙ – 395
МУХОМОР ПУРПУРОВЫЙ – 397
МУХОМОР СЕРЫЙ – 396, 397
МУХОМОР ЯДОВИТЫЙ – 397
МУХОМОР ЯРКО-ЖЕЛТЫЙ – 395
НАВОЗНИК ИСКРИСТЫЙ – 430
НАВОЗНИК КОСМАТЫЙ – 432
НАВОЗНИК ЛОХМАТЫЙ – 432
НАВОЗНИК РЫЖИЙ – 430
НАВОЗНИК СЕРЫЙ – 429
НАВОЗНИК ЧЕРНИЛЬНЫЙ – 430
НЕГНИЮЧНИК ЛУГОВОЙ – 385
НЕГНИЮЧНИК ЧЕСНОЧНЫЙ – 386
ОБАБОК – 323
ОВЕЧИЙ ГРИБ – 298
ОЛЕНИЙ ГРИБ – 406
ОЛЬШАНКА – 519
ОПЕНОК БЕЗКОЛЬЦОВЫЙ – 379

ОПЕНОК ВЕСЕННИЙ – 389
ОПЕНОК ЖЕЛТО-КРАСНЫЙ – 363
ОПЕНОК ЗИМНИЙ – 383
ОПЕНОК КИРПИЧНО-КРАСНЫЙ – 444
ОПЕНОК КРАСНЫЙ – 363
ОПЕНОК ЛИПОВЫЙ – 441
ОПЕНОК ОСЕННИЙ – 377
ОПЕНОК СЕРНО-ЖЕЛТЫЙ – 443
ОПЕНОК СЕРОПЛАСТИНКОВЫЙ – 445
ОПЕНОК СКОРОСПЕЛЫЙ – 379
ОПЕНОК СОСНОВЫЙ – 363, 445
ОСИНОВИК КРАСНО-БУРЫЙ – 326
ОСЛИНЫЕ УШИ – 270
ПАННЕЛЮС ПОЗДНИЙ – 313
ПАНСКИЙ ГРИБ – 336
ПАУТИННИК АБРИКОСОВО-ЖЕЛТЫЙ – 455
ПАУТИННИК БЛЕСТЯЩИЙ – 462
ПАУТИННИК ГЛАДКОКОЖИЙ – 450
ПАУТИННИК ГОЛУБЕЮЩИЙ – 461
ПАУТИННИК ГОРНЫЙ – 458
ПАУТИННИК ИНЕЕВАТЫЙ – 450
ПАУТИННИК КАШТАНОВЫЙ – 450
ПАУТИННИК КИРПИЧНО-КОРИЧНЕВЫЙ КЛЕЙКИЙ – 460
ПАУТИННИК КРАСНЫЙ – 456
ПАУТИННИК ЛОДЫЖКОВИДНЫЙ – 466
ПАУТИННИК ОСОБЕННЕЙШИЙ – 459
ПАУТИННИК ПЛЮШЕВЫЙ – 458
ПАУТИННИК ПРЯМОЙ – 449
ПАУТИННИК ПУРПУРОВЫЙ – 465
ПАУТИННИК РАЗНОЦВЕТНЫЙ – 460
ПАУТИННИК СВИНЦОВО-ОХРЯНЫЙ – 450
ПАУТИННИК СМАЗАННЫЙ – 448, 449
ПАУТИННИК ТРИУМФАЛЬНЫЙ – 447
ПЕСТРЕЦ – 303
ПЕСТРИЦА – 274
ПЕЦИЦА КРАСНАЯ – 269
ПЕЦИЦА ОРАНЖЕВАЯ – 269
ПЕЦИЦА ТЕМНО-КАШТАНОВАЯ – 268
ПЕЦИЦА КОРИЧНЕВО-КАШТАНОВАЯ – 268
ПЕЧЕРИЦА – 413
ПЛЮТЕЙ БУРЫЙ – 406
ПЛЮТЕЙ ЛЬВИНО-ЖЕЛТЫЙ – 407
ПЛЮТЕЙ ТЕМНО-ВОЛОКНИСТЫЙ – 406
ПОДБЕРЕЗОВИК – 323
ПОДВИШЕННИК – 476
ПОДВИШЕНЬ – 476
ПОДГРУЗДОК ЧАСТОПЛАСТИНЧАТЫЙ – 500
ПОДГРУЗДОК ЧЕРНО-БЕЛЫЙ – 500
ПОДГРУЗДЬ – 498
ПОДГРУЗДЬ ЖЕЛТЫЙ – 502
ПОДДУБНИК – 319, 320

ПОДДУБОВИК – 319
ПОДМОЛОЧНИК – 511
ПОДОРЕШНИК – 511
ПОДОРЕШНИЦА – 518
ПОДОРОЖНИК – 355
ПОДОРОЖНИЦА – 518
ПОДОСИНОВИК КРАСНЫЙ – 325
ПОДСКРЕБЫШ – 507
ПОДСУХАРЬ – 507
ПОЛИПОРУС ЗИМНИЙ – 303
ПОЛИПОРУС ИЗМЕНЧИВЫЙ – 304
ПОПЛАВОК ОРАНЖЕВЫЙ – 403
ПОПЛАВУХА – 482
ПОПУТА – 513
ПРИБОЛОТНИК БЕЛЫЙ – 468
ПРИБОЛОТНИК ЖЕЛТЫЙ – 447
ПРИБОЛОТНИК ФИОЛЕТОВЫЙ – 452
РАМАРИЯ КИСТЕВИДНАЯ – 296
РЕШЕТНИК – 333
РОГАТИК – 295
РОГАТИК БУЛАВОВИДНЫЙ – 295
РОГАТИК ГРЕБЕНЧАТЫЙ – 297
РОГАТИК ГРОЗДЕВИДНЫЙ – 296
РОГАТИК УСЕЧЕННЫЙ – 295
РОЗИТЕС ТУСКЛЫЙ – 468
РОЗОВОПЛАСТИННИК ВЕСЕННИЙ – 473
РОЗОВОПЛАСТИННИК ГИГАНТСКИЙ – 475
РОЗОВОПЛАСТИННИК ЖЕЛТОВАТО-СИЗЫЙ – 475
РОЗОВОПЛАСТИННИК ЯДОВИТЫЙ – 475
РОЗОВОПЛАСТИННИК ШЕЛКОВИСТЫЙ – 474
РЫЖИК БОРОВОЙ – 511
РЫЖИК ДЕЛИКАТЕСНЫЙ – 509
РЫЖИК ДУБОВЫЙ – 504
РЫЖИК ЕЛОВЫЙ – 511
РЫЖИК КРАСНЫЙ – 511
РЫЖИК КРАСНЫЙ СОСНОВЫЙ – 511
РЫЖИК ОБЫКНОВЕННЫЙ – 511
РЫЖИК СОСНОВЫЙ – 511
РЯДОВКА БЕЛО-БУРАЯ – 354
РЯДОВКА ВОЛОКНИСТАЯ – 353
РЯДОВКА ВОЛОКНИСТО-ЧЕШУЙЧАТАЯ – 356
РЯДОВКА ГРУППОВАЯ – 367
РЯДОВКА ЖЕЛТЕЮЩАЯ – 360
РЯДОВКА ЖЕЛТО-КОРИЧНЕВАЯ – 355
РЯДОВКА ЗЕЛЕНАЯ – 356
РЯДОВКА ЗЕМЛИСТО-СЕРАЯ – 352
РЯДОВКА КОРИЧНЕВАТАЯ – 356
РЯДОВКА КОРИЧНЕВАЯ – 356
РЯДОВКА КОРОТКОНОГАЯ – 412
РЯДОВКА КРАСНЕЮЩАЯ – 363
РЯДОВКА КРАСНО-БУРАЯ – 355

РЯДОВКА ЛИЛОВАЯ – 364
РЯДОВКА МАЙСКАЯ – 369
РЯДОВКА МЫШИНАЯ – 353
РЯДОВКА НАПОЧВЕННАЯ –352
РЯДОВКА ОТДЕЛЕННАЯ – 359
РЯДОВКА ОТЛИЧАЮЩАЯСЯ – 359
РЯДОВКА ПЕРЕВЯЗАННАЯ – 360
РЯДОВКА ПОЛОСАТАЯ – 353
РЯДОВКА РЕЗНАЯ – 360
РЯДОВКА СЕРНАЯ – 361
РЯДОВКА СИЗОВАТАЯ – 358
РЯДОВКА СКУЧЕННАЯ – 367
РЯДОВКА СЛАСТУШКА – 356
РЯДОВКА СРОСШАЯСЯ – 366
РЯДОВКА ТИГРИНАЯ – 362
РЯДОВКА ЧЕШУЙЧАТАЯ – 352
РЯДОВКА ШТРИХОВАТАЯ – 351
РЯДОВКА ЯДОВИТАЯ – 362
САРКОДОН ПЕСТРЫЙ – 305
СВИНОЕ УХО – 337
СВИНУХА ИВОВАЯ – 313
СВИНУШКА ТОНКОНОГАЯ – 337
СВИНУШКА ЧЕРНАЯ – 338
СЕРЯНКА – 518
СЕТКОНОСКА – 293
СИНИЧКА – 365
СИНЮШКА – 364
СИНЯК – 319, 320
СКЛЕРОДЕРМА ОРАНЖЕВАЯ – 288
СКОДЕЛИНА ЗАЯЧЬЯ – 270
СКРИПУН – 507
СКРИПУХА – 507
СЛАСТЕНА – 342, 343
СЛАСТУШКА – 356
СМОРЧОК ВОНЮЧИЙ – 290
СМОРЧОК НАСТОЯЩИЙ – 276
СМОРЧОК НЕЖНЫЙ – 278
СМОРЧОК ПОДАГРИЧЕСКИЙ – 290
СМОРЧОК СЪЕДОБНЫЙ – 276
СОПЛИВИК – 497
СОСНОВАЯ ФОРМА БЕЛОГО ГРИБА – 318
СТРОБИЛОМИЦЕС ХЛОПЬЕНОЖКОВЫЙ – 336
СТРОБИЛЮРУС СЪЕДОБНЫЙ – 392
СТРОБИЛЮРУС ШПАГАТОНОГИЙ – 393
СТРОЧОК БОЛЬШОЙ – 275
СТРОЧОК ОСЕННИЙ – 273
СУХАРЬ – 498
СУХОЙ ГРУЗДЬ – 498
СЫРОЕЖКА АРОМАТНАЯ – 494
СЫРОЕЖКА БЛЕДНО-ЖЕЛТАЯ – 491, 492
СЫРОЕЖКА БЛЕДНО-ЗЕЛЕНАЯ – 477

СЫРОЕЖКА БЛЕСТЯЩАЯ – 487
СЫРОЕЖКА БУРЕЮЩАЯ БОРДОВАЯ – 495
СЫРОЕЖКА БУРЕЮЩАЯ КРАСНОНОЖКОВАЯ – 496
СЫРОЕЖКА БУРЕЮЩАЯ ОЛИВКОВАЯ – 495
СЫРОЕЖКА БУРЕЮЩАЯ СВЕТЛО-ОЛИВКОВАЯ – 496
СЫРОЕЖКА ВЫЦВЕТАЮЩАЯ – 490
СЫРОЕЖКА ГЕТЕРОФИЛЬНАЯ – 479
СЫРОЕЖКА ЕДКАЯ – 483
СЫРОЕЖКА ЗАМЕЧАТЕЛЬНАЯ – 494
СЫРОЕЖКА ЗЕЛЕНОВАТАЯ – 478
СЫРОЕЖКА ЗЕЛЕНОВАТО-БУРОВАТАЯ – 479
СЫРОЕЖКА ЗЕЛЕНО-КРАСНАЯ – 490
СЫРОЕЖКА ЗОЛОТИСТАЯ – 489
СЫРОЕЖКА КРАСИВАЯ – 486
СЫРОЕЖКА КРАСИВЕНЬКАЯ – 486
СЫРОЕЖКА КРАСНО-ЖЕЛТАЯ – 492
СЫРОЕЖКА ЛАЗУРЕВАЯ – 489
СЫРОЕЖКА ОХРИСТАЯ – 492
СЫРОЕЖКА ОХРЯНО-ЖЕЛТАЯ – 492
СЫРОЕЖКА РАЗНОЦВЕТНАЯ – 480
СЫРОЕЖКА РВОТНАЯ – 483
СЫРОЕЖКА СВЕТЛО-ЖЕЛТАЯ – 491
СЫРОЕЖКА СИНЕВАТО-ЗЕЛЕНАЯ – 477
СЫРОЕЖКА СИНЕ-ЗЕЛЕНАЯ – 480
СЫРОЕЖКА СЪЕДОБНАЯ – 481
СЫРОЕЖКА ЧЕРНАЯ – 499
СЫРОЕЖКА ЧЕРНЕЮЩАЯ – 500
ТЕЛЯЧЬИ ПОТРОХА – 274
ТОЛКАЧИК БЕЛЫЙ – 402
ТОЛКАЧИК ЖЕЛТО-КОРИЧНЕВЫЙ – 404
ТОЛКАЧИК СЕРЫЙ – 405
ТОЛКАЧИК ШАФРАНОВЫЙ – 403
ТОПОЛЕВЫЙ ГРИБ – 358
ТОРЧОК – 274
ТРУТОВИК ВЕТВИСТЫЙ – 299
ТРУТОВИК КОСОТРУБЧАТЫЙ – 301
ТРУТОВИК ПЕСТРЫЙ – 303, 304
ТРУТОВИК РАЗВЕТВЛЕННЫЙ – 299
ТРЮФЕЛЬ КРАСНЕЮЩИЙ – 289
УСТРИЧНЫЙ ГРИБ – 310
ФЛАМУЛИНА БАРХАТИСТАЯ – 383
ХРЕНОВЫЙ ГРИБ – 469
ЦИСТОДЕРМА КИНОВАРНО-КРАСНАЯ –427
ЦИСТОДЕРМА ОСТИСТАЯ – 428
ЦИСТОДЕРМА ПАХУЧАЯ – 427
ЦЫГАН – 503
ЧАГА – 301
ЧАШЕЧКА ОРАНЖЕВАЯ – 269
ЧЕРНОГОЛОВИК – 342
ЧЕРНУШКА – 499, 503
ЧЕРНЫЙ ГРИБ – 301

ЧЕРНЫШ – 503
ЧЕРТОВ ТАБАК – 287
ЧЕСНОЧНИК МЕЛКИЙ – 386
ЧЕШУЙНИЦА ГРЕБЕНЧАТАЯ – 426
ЧЕШУЙЧАТКА ВОРСИСТАЯ – 437
ЧЕШУЙЧАТКА ЗОЛОТИСТО-ЖЕЛТАЯ – 438
ЧЕШУЙЧАТКА СЕРНО-ЖЕЛТАЯ – 438
ЧЕШУЙЧАТКА СУХАЯ – 437
ШАМПИНЬОН КУЛЬТУРНЫЙ – 415
ШАМПИНЬОН ОБЫКНОВЕННЫЙ – 413, 416
ШАМПИНЬОН ПЕРЕЛЕСКОВЫЙ – 419
ШАМПИНЬОН РОЗОВОПЛАСТИНКОВЫЙ – 419
ШАМПИНЬОН РЫЖЕЮЩИЙ – 417
ШАМПИНЬОН ТРОТУАРНЫЙ – 416
ШПАЛЬНЫЙ ГРИБ – 314
ЭНТОЛОМА ВЫЕМЧАТАЯ – 475
ЭНТОЛОМА ВЫЕМЧАТО-ПЛАСТИНКОВАЯ – 475
ЭНТОЛОМА ОЛОВЯННАЯ – 475
ЭНТОЛОМА ТЕРНОВНИКОВАЯ – 474
ЭНТОЛОМА ЩИТКОВАЯ – 474
ЯСТРЕБ – 305

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ ЛАТИНСКИХ НАЗВАНИЙ ГРИБОВ

AGARICUS ARVENSIS - 414
AGARICUS AUGUSTUS - 418
AGARICUS BISPORUS - 415
AGARICUS BITORQUIS - 416
AGARICUS CAMPESTRIS - 413
AGARICUS RUSIOPHYLLUS - 419
AGARICUS SILVATICUS - 418
AGARICUS SILVICOLA - 419
AGARICUS XANTHODERMA - 417
AGROCYBE PRAECOX (SYN: PHOLIOTA PRAECOX) - 442
ALBATRELLUS OVINUS - 299
ALEURIA AURANTIA (SYN: PEZIZA AURANTIA) - 269
AMANITA CITRINA - 395
AMANITA MUSCARIA - 394
AMANITA PANTHERINA - 396
AMANITA PHALLOIDES - 399
AMANITA PORPHYRIA - 397
AMANITA RUBESCENS - 400
AMANITA VERNA - 398
AMANITA VIROSA - 397
AMANITOPSIS ALBA - 402
AMANITOPSIS CROCEA - 403
AMANITOPSIS FULVA - 404
AMANITOPSIS VAGINATA - 405
ARMILARIELLA MELLEA - 377
BOLETINUS CAVIPES - 320
BOLETUS EDULIS - 317
BOLETUS ERYTHROPUS - 320
BOLETUS LURIDUS - 319
BOVISTA NIGRESCENS - 287
BOVISTA PLUMBEA - 287
CALOCERA VISCOSA - 280
CALOCYBE GAMBOSA - 369
CALVATIA EXCIPULIFORMIS - 285
CALVATIA UTRIFORMIS - 285
CANTHARELLULA UMBONATA - 377
CANTHARELLUS CIBARIUS - 309
CANTHARELLUS LUTESCENS - 310
CHOIROMYCES MEANDRIFORMIS - 279
CLATHRUS RUBER - 294
CLAVARIADELPHUS LIGULA - 295
CLAVARIADELPHUS PISTILLARIS - 295
CLAVULINA AMETHYSTINA - 297
CLAVULINA CRISTATA - 297
CLITOCYBE AURANTIACA - 375
CLITOCYBE CERUSSATA - 376

CLITOCYBE CLAVIPES - 372
CLITOCYBE CYANTHIFORMIS - 371
CLITOCYBE FRAGRANS - 374
CLITOCYBE GEOTROPA - 373
CLITOCYBE GIBBA - 371
CLITOCYBE GIGANTEUS (SYN: LEUCOPAXILLUS GIGANTEUS) - 376
CLITOCYBE NEBULARIS (SYN: LEPISTA NEBULARIS) - 369
CLITOCYBE ODORA - 373
CLITOPILUS PRUNULUS - 476
COLLIBIA ACERVATA - 389
COLLIBIA BUTYRACEA - 388
COLLIBIA DRYOPHILA - 389
COLLIBIA FUSIPES - 390
COPRINUS ATRAMENTHARIUS - 430
COPRINUS CINEREUS - 429
COPRINUS COMATUS - 432
COPRINUS MICACEUS - 431
CORTINARIUS ALBOVIOLACEUS - 453
CORTINARIUS ANOMALIS - 454
CORTINARIUS ARMENIACUS - 455
CORTINARIUS ARMILLATUS - 456
CORTINARIUS BRUNNEUS - 457
CORTINARIUS CASTANEUS - 458
CORTINARIUS COERULESCENS - 461
CORTINARIUS COLLINITUS - 449
CORTINARIUS DELIBUTUS - 448
CORTINARIUS ELATIOR (SYN: CORTINARIUS LIVIDOOCHRACEUS) - 451
CORTINARIUS ELEGANTIOR - 465
CORTINARIUS FULMINEUS - 462
CORTINARIUS GLAUCOPUS - 461
CORTINARIUS MUCOSUS - 450
CORTINARIUS MULTIFORMIS (SYN: CORTINARIUS ALLUTUS) - 450
CORTINARIUS ORELLANUS - 458
CORTINARIUS PHOLIDEUS - 457
CORTINARIUS PRAESTANS - 464
CORTINARIUS PURPURASCENS - 465
CORTINARIUS RUFOOLIVACEUS - 466
CORTINARIUS SPECIOSISSIMUS - 459
CORTINARIUS SUBFULGENS - 463
CORTINARIUS TALUS - 466
CORTINARIUS TRIUMPHANS (SYN: CORTINARIUS CROCOLITUS) - 447
CORTINARIUS TRIVIALIS (SYN: MYXACIUM TRIVIALIS) - 451
CORTINARIUS TURGIDUS - 463
CORTINARIUS VARIUS - 460
CORTINARIUS VIOLACEUS - 452
CRATERELLUS CORNUCOPIOIDES (SYN: CANTHARELLUS CORNUCOPIOIDES) -307
CRATERELLUS SINUOSUS (SYN:CANTHARELLUS CINEREUS) - 308
CREPIDOTUS MOLLIS - 316
CUPHOPHYLLUS NIVEUS (SYN: CUPHOPHYLLUS VIRGINEUS) - 349
CYSTODERMA AMIANTHINUM - 428

CYSTODERMA CARCHARIAS – 427
CYSTODERMA CINNABARINUM – 427
CYSTODERMA GRANULOSUM – 428
DICTOYOPHORA DUPLICATA – 293
DISCINA ANCILIS (SYN: DISCIOTIS ANCILIS) – 271
DISCINA VENOSA (SYN: DISCIOTIS VENOSA) – 272
ENTOLOMA CLYPEATUM (SYN: RHODOPHYLLUS CLYPEATUS) – 474
ENTOLOMA SERICEUM (SYN: RHODOPHYLLUS SERICEUS) – 474
ENTOLOMA SINUATUM (SYN: RHODOPHYLLUS SINUATUS) – 475
ENTOLOMA VERNA (SYN: RHODOPHYLLUS VERNUS) – 473
FISTULINA HEPATICA – 300
FLAMMULINA VELUTIPES – 383
GLIOPHORUS PSITTACINUS (SYN: HYGROCYBE PSITTACINA) – 350
GOMPHIDIUS GLUTINOSUS – 339
GOMPHIDIUS MACULATUS – 340
GOMPHIDIUS ROSEUS – 341
GOMPHIDIUS RUTILUS – 341
GRIFOLA FRONDOSA – 299
GRIFOLA UMBELATA – 299
GYROPORUS COSTANEUS – 321
GYROPORUS CYANESCENS – 321
HEBELOMA CRUSTULINIFORME – 469
HELVELLA CRISPA – 273
HELVELLA ELASTICA – 273
HELVELLA INFULA (SYN: GYROMITRA INFULA) – 273
HELVELLA LACUNOSA – 272
HERICIUM CORALLOIDES (SYN: HERICIUM CLATHROIDES) – 307
HYDNUM REPANDUM – 306
HYGROCYBE COCCINEA (SYN: PSEUDOHYGROCYBE COCCINEA) – 349
HYGROPHORUS AGATOSMUS – 347
HYGROPHORUS CHRYSODON – 345
HYGROPHORUS EBURNEUS – 344
HYGROPHORUS ERUBESCENS – 346
HYGROPHORUS HYPOTHEJUS – 343
HYGROPHORUS NEMOREUS – 346
HYGROPHORUS OLIVACEOALBUS – 341
HYGROPHORUS PUSTULATUS – 348
HYGROPHORUS RUSSULA – 345
HYPHOLOMA CAPNOIDES (SYN: NAEMATOLOMA CAPNOIDES) – 445
HYPHOLOMA FASCICULARE (SYN: NAEMATOLOMA FASCICULARE) – 443
HYPHOLOMA SUBLATERITIUM (SYN: NAEMATOLOMA SUBLATERITIUM) – 444
INOCYBE ERUBESCENS (SYN: INOCYBE PATOUILLARDII) – 470
INOCYBE GEOPHYLLA – 471
INOCYBE LACERA – 472
INOCYBE RIMOSA (SYN: INOCYBE FASTIGIATA) – 471
INONOTUS OBLIQUUS – 301
KUEHNEROMYCES MUTABILIS (SYN: PHOLIOTA MUTABILIS) – 441
LACCARIA AMETHYSTINA – 380
LACCARIA LACCATA – 380
LACCARIA PROXIMA – 381

LACRYMARIA LACRIMABUNDA) - 434
LACTARIUS ACRIS - 527
LACTARIUS CAMPHORATUS - 514
LACTARIUS CONTROVERSUS - 505
LACTARIUS DELICIOSUS (SYN: LACTARIUS DETERRIMUS) - 509
LACTARIUS FLEXUOSUS - 518
LACTARIUS FULIGINOSUS - 524
LACTARIUS GLYCIOSMUS - 521
LACTARIUS HELVUS - 515
LACTARIUS INSULSUS - 504
LACTARIUS LIGNYOTUS - 524
LACTARIUS LILACINUS - 522
LACTARIUS MITISSIMUS - 517
LACTARIUS MUSTEUS - 528
LACTARIUS NECATOR (SYN: LACTARIUS TURPIS) - 503
LACTARIUS PALLIDUS - 528
LACTARIUS PERGAMENUS - 506
LACTARIUS PIPERATUS - 505
LACTARIUS PUBESCENS - 509
LACTARIUS PYROGALUS - 526
LACTARIUS QUETUS - 516
LACTARIUS REPRAESENTANEUS - 503
LACTARIUS RESIMUS - 501
LACTARIUS RUFUS - 512
LACTARIUS SCROBICULATUS - 502
LACTARIUS SERIFLUUS - 526
LACTARIUS SPINOSULUS - 523
LACTARIUS SUBDULCIS - 513
LACTARIUS TORMINOSUS - 508
LACTARIUS TRIVIALIS - 519
LACTARIUS UMBRINUS - 525
LACTARIUS UVIDUS (SYN: LACTARIUS VIOLASCENS) - 521
LACTARIUS VELLEREUS - 507
LACTARIUS VIETUS - 520
LACTARIUS VOLEMUS - 511
LAETIPORUS SULPHUREUS - 304
LANGERMANNIA GIGANTEA - 286
LECCINUM AURANTIACUM (SYN: BOLETUS AURANTIACUS) - 325
LECCINUM PERCANDIDUM - 327
LECCINUM SCARBUM - 323
LECCINUM TESTACEOSCABRUM (SYN: BOLETUS VERSIPELLIS) - 326
LENTINELLUS COCHLEATUS - 315
LENTINUS LEPIDEUS -314
LENTINUS TIGRINUS - 314
LEOTIA GELATINOSA - 267
LEPIOTA CLYPEOLARIA - 424
LEPIOTA CRISTATA - 426
LEPIOTA VENTRIOSPORA (SYN: LEPIOTA VENTRIOSOSPORA) - 425
LEPISTA NUDA - 364
LEPISTA SOPDIDA - 365
LEUCOAGARICUS LEUCOTHITUS (SYN: LEPIOTA NAUCINA) - 420

LEUCOCORTINARIUS BULBIGER – 467
LYCOPERDON ECHINATUM – 284
LYCOPERDON PERLATUM – 282
LYCOPERDON PYRIFORME – 283
LYCOPERDON UMBRINUM – 284
LYOPHYLLUM CONNATUM – 366
LYOPHYLLUM DECASTES (SYN: LYOPHYLLUM AGGREGATUM,
LYOPHYLLUM FUMOSUM) – 367
LYOPHYLLUM IMMUNDUM – 367
LYOPHYLLUM ULMARIUM – 367
MACROLEPIOTA EXCORIATA – 423
MACROLEPIOTA MASTOIDEA – 424
MACROLEPIOTA PROCERA – 421
MACROLEPIOTA RHACODES – 422
MARASMIUS ALLIACEUS – 387
MARASMIUS OREADES – 385
MARASMIUS PRASIOSMUS – 386
MARASMIUS SCORODONIUS – 386
MELANOGASTER AMBIGUUS – 288
MELANOLEUCA BREVIPES – 412
MELANOLEUCA GRAMMOPODIUM – 411
MELANOLEUCA MELALEUCA – 410
MORCHELLA CONICA – 277
MORCHELLA ESCULENTA – 274
MUTINUS CANINUS – 291
MUTINUS RAVENELII – 292
MYCENA POLYGRAMMA – 383
MYCENA PURA – 382
MYCENA VISCOSA – 382
OTIDEA LEPORINA (SYN: SCODELLINA LEPORINA) – 270
OTIDEA ONOTICA – 270
OUDEMANSIELLA PLATYPHYLLA (SYN: COLLIBIA PLATYPHYLLA,
OUDEMANSIELLA RADICATA – 392
PANELLUS SIROTINUS (SYN: PLEUROTUS SALIGNUS) – 313
PANUS CONCHANUS (SYN: LENTINUS TORULOSUS) – 315
PAXILLUS ATROMENTOSUS – 338
PAXILLUS INVOLUTUS – 337
PEZIZA BADIA – 268
PHALLUS IMPUDICUS – 290
PHOLIOTA AURIVELLA (SYN: PHOLIOTA ADIPOSA) – 438
PHOLIOTA FLAMMANS – 440
PHOLIOTA GUMMOSA – 441
PHOLIOTA SPUMOSA – 439
PHOLIOTA SQUARROSA – 437
PIPTOPORUS BETULINUS – 301
PLEUROTUS CORNUCOPIAE – 311
PLEUROTUS DRYINUS – 312
PLEUROTUS OSTREATUS – 310
PLUTEUS ATROMARGINATUS – 408
PLUTEUS CERVINUS (SYN: PLUTEUS ATRICAPILLUS) – 406
PLUTEUS LUTEOVIRENS (SYN: PLUTEUS LEONINUS) – 407

PLUTEUS PELLITUS - 407
PLUTEUS UMBROSUS - 408
POLYPORUS BRUMALIS (SYN: POLYPORUS SUBARCULARIUS) - 303
POLYPORUS SQUAMOSUS - 303
POLYPORUS VARIUS - 304
PSATHYRELLA CANDOLLEANA (SYN: HYPHOLOMA CANDOLLEANA) - 433
PSATHYRELLA SPADICEA (SYN: PSYLOCYBE SPADICEA) - 434
PSATHYRELLA SPADICEO-GRISEA (SYN: PSYLOCYBE SPADICEO-GRISEA) - 435
PSATHYRELLA VELUTINA (SYN: LACRYMARIA VELUTINA,
RAMARIA BOTRYTIS - 296
RAMARIA FLAVA - 295
RAMARIA INVALII - 296
RHIZOPOGON LUTEOLUS - 289
RHODOPAXILLUS SAEVUS (SYN: LEPISTA SAEVA) - 363
ROZITES CAPERATA - 468
RUSSULA ADUSTA - 499
RUSSULA AERGUINEA (AEROGUINEA, AEROGINEA) - 477
RUSSULA ALUTACEA - 490
RUSSULA ATROPURPUREA - 488
RUSSULA AURATA - 489
RUSSULA AZUREA - 489
RUSSULA CLAROFLAVA (SYN: RUSSULA FLAVA) - 491
RUSSULA CONSORBINA - 496
RUSSULA CYANOXANTHA - 480
RUSSULA DECOLORANS - 490
RUSSULA DELICA - 498
RUSSULA EMETICA - 483
RUSSULA FELLEA - 493
RUSSULA FOETENS - 497
RUSSULA FRAGILIS - 484
RUSSULA GRISEA - 477
RUSSULA HETEROPHYLLA (SYN: RUSSULA FURCATA) - 479
RUSSULA INTEGRA - 494
RUSSULA LILACEA - 488
RUSSULA LUTEA - 492
RUSSULA NAUSEOSA - 487
RUSSULA NIGRICANS - 500
RUSSULA OBSCURA (SYN: RUSSULA VINOSA) - 487
RUSSULA OCHROLEUCA - 492
RUSSULA OLIVACEA - 481
RUSSULA PALUDOSA - 482
RUSSULA PUELLARIS - 496
RUSSULA PULCHELLA (SYN: RUSSULA EXALBICANS) - 486
RUSSULA ROSACEA (SYN: RUSSULA LEPIDA) - 484
RUSSULA ROSEA - 485
RUSSULA RUBRA - 483
RUSSULA VESCA - 481
RUSSULA VIRESCENS - 478
RUSSULA XERAMPELINA - 494
SARCODON IMBRICATUM - 305

SARCOSCYPHA COCCINEA – 269
SCLERODERMA CITRINUM(SYN: SCLERODERMA VULGARE, SCLERODERMA AURANTIUM) – 288
SPARASSIS CRISPA – 298
SPATULARIA FLAVIDA – 266
STROBILOMYCES FLOCCOPUS – 336
STROBILURUS ESCULENTUS – 392
STROPHARIA AERUGINOSA – 436
STROPHARIA HORNEMANNII – 436
SUILLUS BOVINUS – 332
SUILLUS FLAVIDUS – 331
SUILLUS GRANULATUS – 329
SUILLUS GREVELLEY – 327
SUILLUS LUTEUS – 328
SUILLUS PIPERATUS – 331
SUILLUS SAERUGINASCENS – 330
SUILLUS VARIEGATUS – 333
TREMELLA FOLIACEA – 281
TREMELLA MESENTERICA – 281
TREMELLODON GELATINOSUM (SYN: PSEUDOHYDNUM GELATINOSUM) - 281
TRICHOLOMA ALBOBRUNNEUM – 354
TRICHOLOMA ALBUM – 353
TRICHOLOMA COLUMBETTA – 358
TRICHOLOMA FLAVOBRUNNEUM – 355
TRICHOLOMA FLAVOVIRENS – 356
TRICHOLOMA FOCALE – 360
TRICHOLOMA IMBRICATUM – 356
TRICHOLOMA PARDINUM – 362
TRICHOLOMA POPULINUM – 358
TRICHOLOMA PORTENTOSUM – 351
TRICHOLOMA SAPONACEUM – 361
TRICHOLOMA SCALPTURATUM – 360
TRICHOLOMA SEJUNCTUM – 359
TRICHOLOMA SULPHUREUM – 361
TRICHOLOMA TERREUM – 352
TRICHOLOMA VIRGATUM – 353
TRICHOLOMOPSIS PLATYPHYLLA) – 391
TRICHOLOMOPSYS RUTILANS – 362
TYLOPILUS FELLEUS – 322
VERPA BOGEMICA – 278
VOLVARIELLA BOMBYCINA – 410
VOLVARIELLA SPECIOSA – 409
XEROCOMUS BADIUS – 336
XEROCOMUS CHRISENTERON – 335
XEROCOMUS RUBELLUS – 334
XEROCOMUS SUBTOMENTOSUS – 333

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ 3

1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ 5
О ГРИБАХ 5
ГРИБЫ В ПРИРОДЕ 5
СИСТЕМАТИКА ГРИБОВ 9
РАЗМНОЖЕНИЕ ГРИБОВ 12
ВНЕШНИЙ ВИД И СТРОЕНИЕ ПЛОДОВЫХ ТЕЛ 16
СТРОЕНИЕ ШЛЯПОЧНЫХ ГРИБОВ 20

2. ГРИБНАЯ ОХОТА 27
РОСТ И ПЛОДОНОШЕНИЕ ГРИБОВ 27
ГРИБНОЙ КАЛЕНДАРЬ 34
ПОИСК И СОБИРАНИЕ ГРИБОВ 39
ОПРЕДЕЛЕНИЕ ГРИБОВ 45
ОПИСАНИЕ ГРИБА 47

3. ПИЩЕВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИБОВ 51
СЪЕДОБНЫЕ И НЕСЪЕДОБНЫЕ ГРИБЫ 51
ГРИБНЫЕ ОТРАВЛЕНИЯ 55
УПОТРЕБЛЕНИЕ ГРИБОВ 61

4. ВИДОВОЕ ОПИСАНИЕ ГРИБОВ 266
ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ВИДЫ ГРИБОВ-ДВОЙНИКОВ 530

ПРИЛОЖЕНИЯ 533
СПИСОК ТЕРМИНОВ 547
РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА 549
АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ РУССКИХ НАЗВАНИЙ ГРИБОВ 551
АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ ЛАТИНСКИХ НАЗВАНИЙ ГРИБОВ 568

Семенов Ю.Г.

С30 Полный иллюстрированный справочник грибника. – М.: Издательский Дом МСП, 2001. – 576 с.: ил.

ISBN 5-7578-0111-5

В книге собраны сведения о съедобных, несъедобных и ядовитых грибах, даны сроки плодоношения и приметы для средней полосы России. Подробно описаны около 350 видов, приведены русские и латинские названия грибов. Книга содержит множество цветных иллюстраций.

Для массового читателя.

УДК 582.28(035)
ББК 28.591я2

Популярное издание

Полный иллюстрированный справочник грибника

Семенов Юрий Григорьевич

Ответственная за выпуск Смирнова А.Г.

«Налоговая льгота – общероссийский классификатор продукции ОК–005–93, том 2:953000 – книги, брошюры».

ИД №00002 от 27.09.99.
ЗАО «Издательский Дом МСП»
125167, Москва, ул. Викторенко, д. 2/1.

Подписано в печать 15.06.01. Формат 84x108 $^{1}/_{32}$. Гарнитура «Таймс».
Объем 18 п.л.
Тираж 10 000 экз. Заказ № 0104910.

Отпечатано в полном соответствии
с качеством предоставленных диапозитивов
в ОАО «Ярославский полиграфкомбинат».
150049, Ярославль, ул. Свободы, 97.



Москва

Издательский Дом МСП

Эксклюзивный дистрибьютер "Издательского Дома МСП"
книготорговая фирма "Триэрс"

приглашает к сотрудничеству
региональных дилеров

- Широкий ассортимент справочно-энциклопедической, учебной, развивающей, детской литературы, книги по медицине, домоводству, кулинарии.
- Крупный и мелкий опт.
- Гибкая система скидок.
- Любая форма доставки.

Наш адрес: 125167, Москва, ул. Викторенко, 2/1, 2 подъезд, подвальное помещение. Код 030.

Тел. (095) 157-43-95



Полный иллюстрированный

СПРАВОЧНИК ГРИБНИКА

В книге собраны сведения о съедобных, несъедобных и ядовитых грибах, даны сроки плодоношения и приметы для средней полосы России. Подробно описано более 350 видов, приведены русские и латинские названия грибов. Книга снабжена множеством цветных иллюстраций.

ISBN 5-7578-0111-5





СПРАВОЧНИК